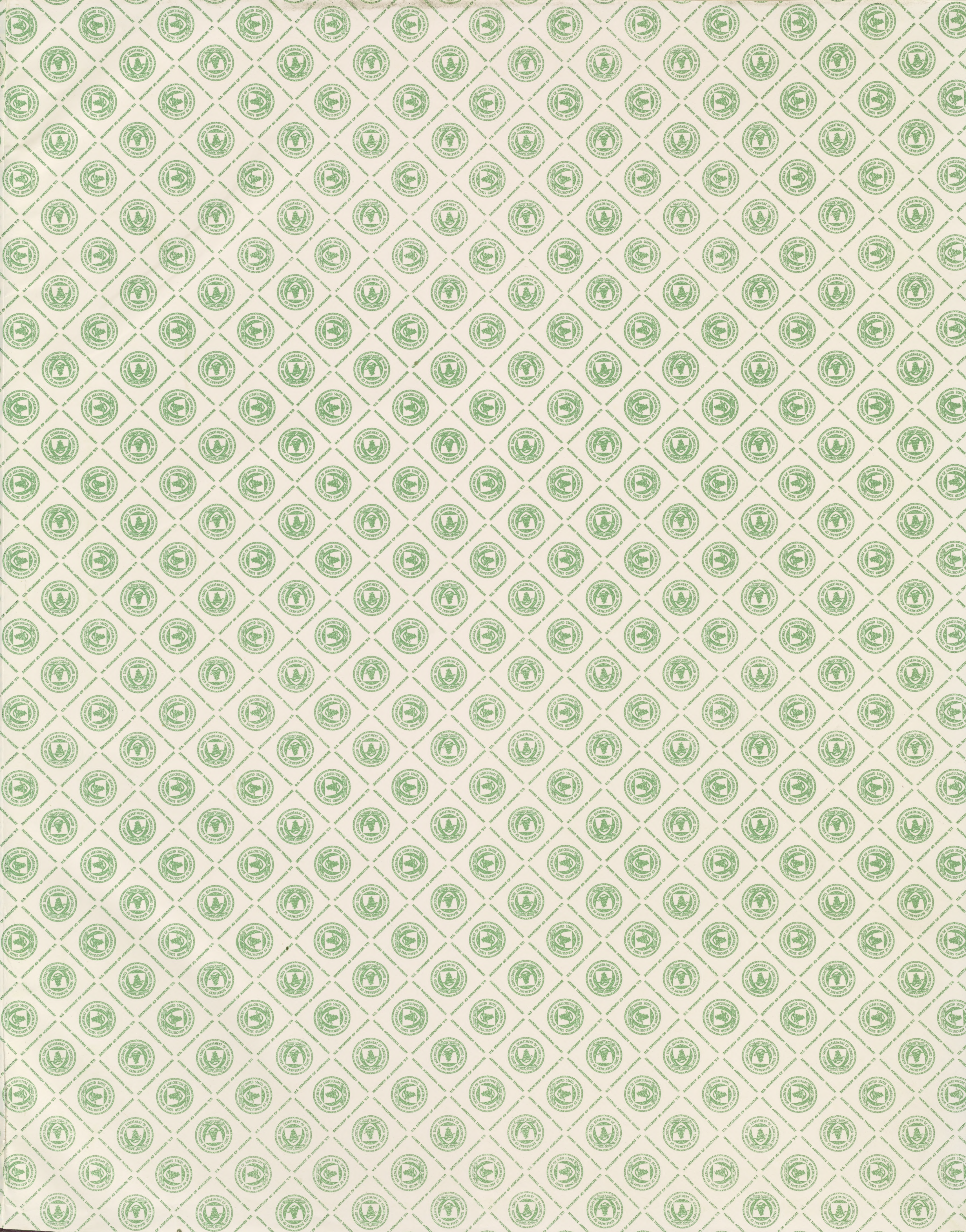


Historic, archived document

Do not assume content reflects current scientific knowledge, policies, or practices.







rungen der Statuten sowohl von Seiten einzelner Mitglieder als von den Geschäftsführern Namens ihrer Zweigvereine unterliegen der Berathung und Entscheidung der Hauptversammlung.

NB. Der Verein wurde, in Folge einer öffentlichen Aufforderung des Freiherrn von Babo in Weinheim, schon am 11. Novbr. 1842 in Hohenheim gegründet, die hier vorliegenden Statuten wurden aber erst beim Jahresfeste des Vereins 1845 von demselben in Berathung gezogen und angenommen. Die Zahl der Vereinsmitglieder beträgt derzeit 250.

Zur Vermeidung von jedem Mißverständniß sey hier noch ausdrücklich bemerkt, daß der Gründung dieses Vereins keineswegs die wenig fruchtende Idee zum Grunde liegt, der Fabrikation des vaterländischen Produkts dadurch aufzuhelfen zu wollen, daß die Mitglieder freiwillig dem Genuß des, obgleich vorzüglicheren, fremden Weins entsagen. Vielmehr hat die Ueberzeugung den Verein ins Leben gerufen, daß der deutsche Schaumwein auf keine Weise dem französischen an innerer Güte und Adel nachsteht, und daß nur Vorurtheil es ist, was sein Erscheinen auf mancher deutschen Tafel derzeit noch verhindert, so daß der deutsche Wein nicht selten nur unter französischem Namen bei Deutschen Beifall und Absatz finden kann. Diesem beklagenswerthen Vorurtheil glaubte man durch Gründung eines Vereins, der es durch Wort und That bekämpft, am kräftigsten entgegen wirken zu können.

Stuttgart, gedruckt bei Blum und Vogel 1846.

Statuten

für

den Verein zum Schutze deutscher Schaumweine.

§. 1.

Der Verein zum Schutze deutscher Schaumweine hat den Zweck, dem Genuß französischer moussirender Weine entgegen zu arbeiten, den deutschen Schaumweinen überall unter Deutschen die ihnen mit Recht gebührende Anerkennung zu verschaffen und sie gegen das Vorurtheil und die Vorliebe für das Ausländische durch Wort und That in Schutz zu nehmen.

§. 2.

Jedes Mitglied verpflichtet sich durch seinen Eintritt in den Verein, in allen Fällen, wo die Kosten dafür von ihm zu decken wären, so lange es sich auf deutschem Boden befindet, keinen französischen Champagner, sondern an dessen Statt nur deutschen Schaumwein zu genießen. Zugleich übernimmt jedes Mitglied die Obliegenheit, die Grundsätze des Vereins, soweit es in seiner Macht steht, zu verbreiten, und namentlich bei passender Gelegenheit sich gegen die unverdiente Zurücksetzung des vaterländischen Erzeugnisses auszusprechen.

§. 3.

Sollte dessen ungeachtet ein oder das andere Mitglied in den Fall gekommen seyn, der §. 2. angeführten Verpflichtung entgegen handeln zu müssen, so hat es als Buße den Gelbbetrag von einer Flasche deutschen Schaumweins in die Vereinskasse zu entrichten.

§. 4.

Der Hauptverein besteht in Hohenheim unter der Leitung eines Vorstandes, dem zur Besorgung der Vereinsgeschäfte, so wie zur Kassensführung ein Sekretär beigegeben ist. Die Mitglieder des Vereins sind theils ordentliche, theils Ehrenmitglieder.

§. 5.

Die Aufnahme als ordentliches Mitglied geschieht nach vorangegangener Meldung bei dem Vorstand. Jedes ordentliche Mitglied erhält ein vom Vorstand und vom Sekretär unterzeichnetes Aufnahmsdiplom gegen Entrichtung von 24 Kreuzern. Weitere Einlagen werden von den Mitgliedern nicht erhoben.

§. 6.

Die Eintrittsgelder, so wie etwaige Bußen (§. 3.) werden zu Bestreitung der Vereinsausgaben für Anfertigung von Diplomen, Porto u. verwendet.

§. 7.

Jährlich am 11. Nov. (Martini) wird der Stiftungstag des Vereins in Hohenheim gefeiert, wozu sämtliche Mitglieder eingeladen sind. Bei dieser Vereinigung wird der jeweilige Vorstand der Gesellschaft über den Stand des Vereins und seine Wirksamkeit Bericht

erstatten. Der Sekretär legt Rechnung ab. Ueber die in Antrag gebrachte Ernennung von Ehrenmitgliedern stimmt die Versammlung ab und wählt endlich den Vorstand und Sekretär für das nächste Jahr.

§. 8.

Als Ehrenmitglieder sollen in dieser Versammlung solche Männer in Vorschlag gebracht werden, welche sich um Verbesserung des deutschen Weinbaues, um die Einführung einer guten Weinbehandlung und insbesondere durch Verwendung der Trauben zu Fabrication von deutschem Schaumwein verdient gemacht haben. Außerdem sollen auch Wirthe das Diplom als Ehrenmitglied erhalten, welche neben den obigen Verpflichtungen (§. 2.) sich auch noch entschließen, nur deutsche Schaumweine für ihre Gäste zu führen.

§. 9.

Wenn in einem von Hohenheim entfernten Orte eine größere Zahl von Vereinsmitgliedern sich befinden sollte, so wird aus der Mitte derselben von der Hohenheimer Jahresversammlung ein Geschäftsführer erwählt werden, welcher die Verbindung mit dem Hauptverein unterhalten, die Einhaltung der Statuten überwachen, so wie bei Verhinderung der Mitglieder, nach Hohenheim zur Hauptversammlung zu kommen, an dem einzelnen Orte eine Partikularfeier des Jahresfestes veranstalten wird. Derselbe wird bei Gelegenheit dieses Jahresfestes zugleich die Verwendung der von ihm eingezogenen Strafgebel (§. 3.) zur Verathung bringen.

§. 10.

Anträge über etwaige Aenderungen oder Erweite-

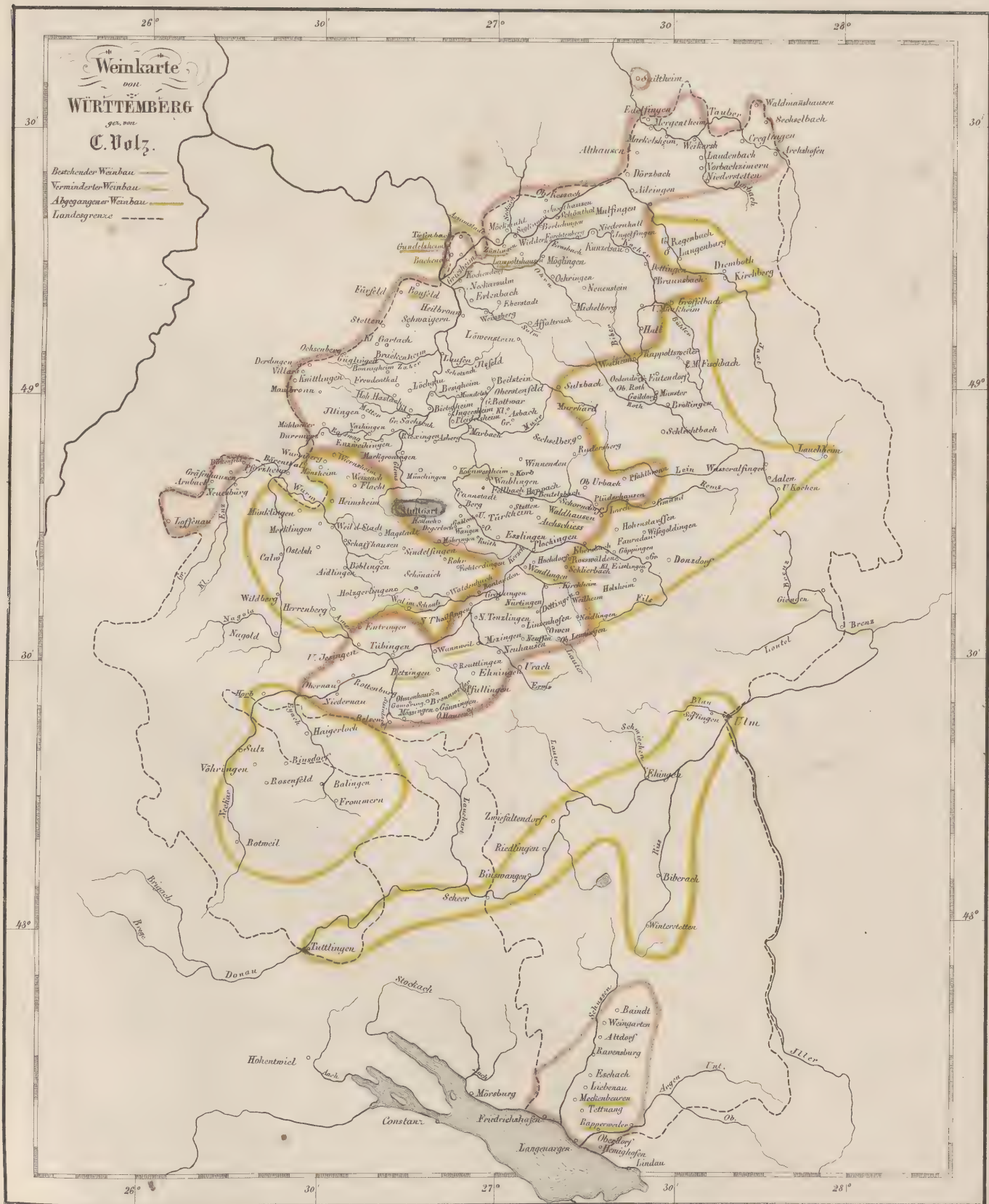
THE VINTAGE IN FRANCE.—DRAWN BY GUSTAVE DORE.—(SEE NEXT PAGE.)





Weinkarte
von
WÜRTTEMBERG
ges. von
C. Volz.

- Bestandener Weinbau
- Verminderter Weinbau
- Abgegangener Weinbau
- Landesgrenze







Bayern Württemberg Baden Grosshth. Hessen
 Preuss. Rhein Prov. Hsth. Nassau Frankreich
 Grosse Städte Kleine Städte Märkte Dörfer Eisenbahnen Post-Strassen
 Abkürzungen:
 B. bedeutet beim; d. bei der; l. bei links; f. bei auf; h. bei
 berg; u. bei unter; v. bei von; b. bei nach; g. bei gegen; a. bei
 bei; l. bei links; h. bei nach; f. bei auf; h. bei berg; u. bei
 unter; v. bei von; b. bei nach; g. bei gegen; a. bei bei

Karte des Weingebiets in den Zollvereinsstaaten.

Verlag der Joh. W. Sohn'schen Kunsthandlung in Augsburg.



Fig. 132. The vineyard & orchard contiguous.

Tombs of the pyramids.



Fig. 141. Large footpots; the amphorae, and the pressing diet of the store room.

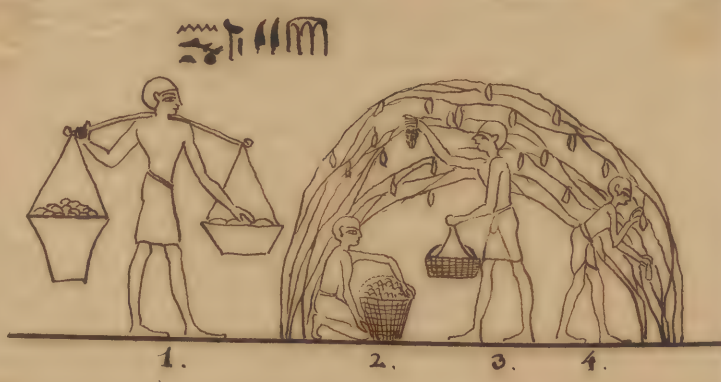


Fig. 133. Plucking grapes in a vineyard. The vines trained in bushes.



Fig. 140. Wingpress. Beni Mafian.

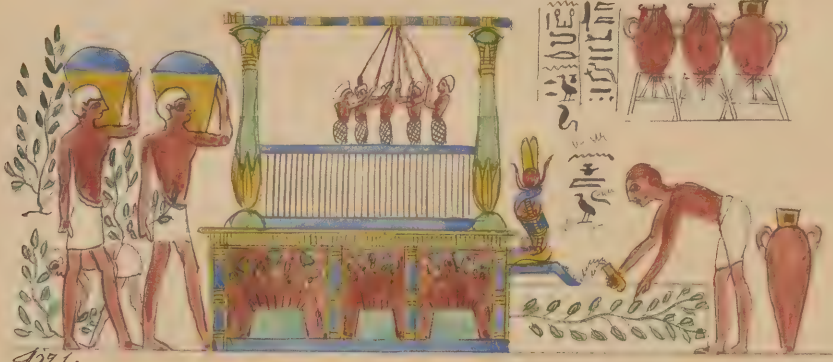


Fig. 139.

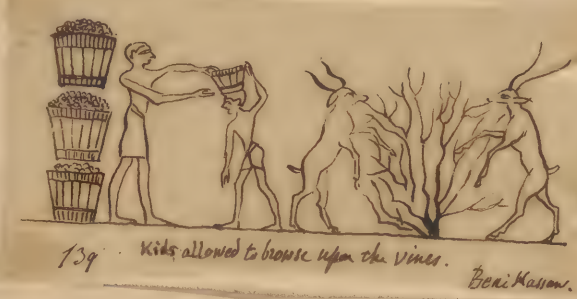


Fig. 139. Kids allowed to browse upon the vines. Beni Mafian.

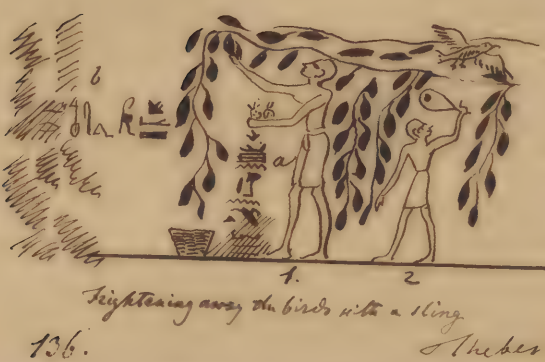


Fig. 136. Tightening away the birds with a sling. Thebes.



Fig. 138.



Fig. 144. Vases shown with a lid or stopper & handle. Thebes.

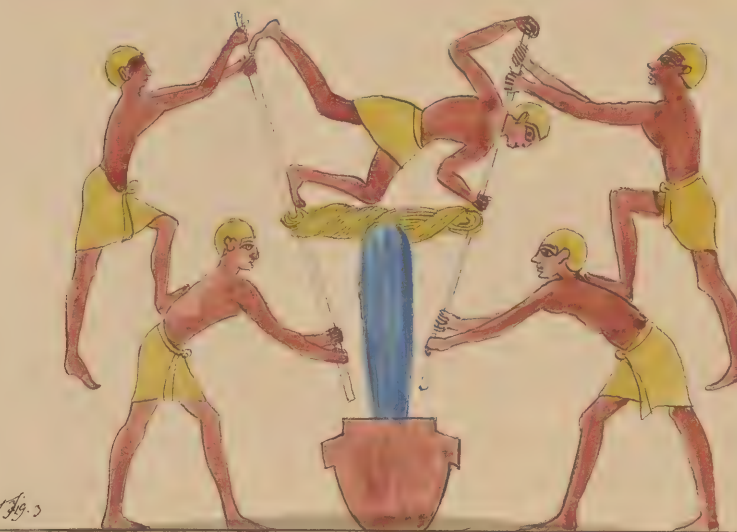


Fig. 137.

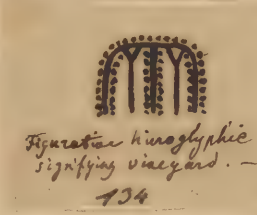


Fig. 134. Hieroglyphic signifying vineyard.



Fig. 147. A party of Egyptian ladies. Thebes.

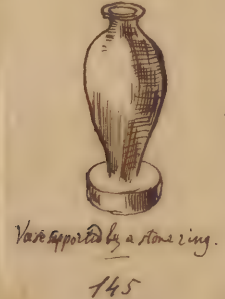


Fig. 145. Vase supported by a standing. Thebes.



Fig. 135.



Fig. 148. Men carried home from a vineyard party. Beni Mafian.



Fig. 142. The press is, is very similar to that of woodcut N. 141, and of plate 10. In the original fig. 3. & 4 are stacked from this part of the action. Mosaics on the ceiling of a support of Bacchus at Rome.



Fig. 146. A servant called to support his mistress. Thebes.

Vineyards on the Veckar.



planting in squares

planting in quincunx





Trollinger cutting.
with a piece of the preceding year's wood attached. (Malleolus Columellar.)
March 8th 1852.

Mallet cutting.



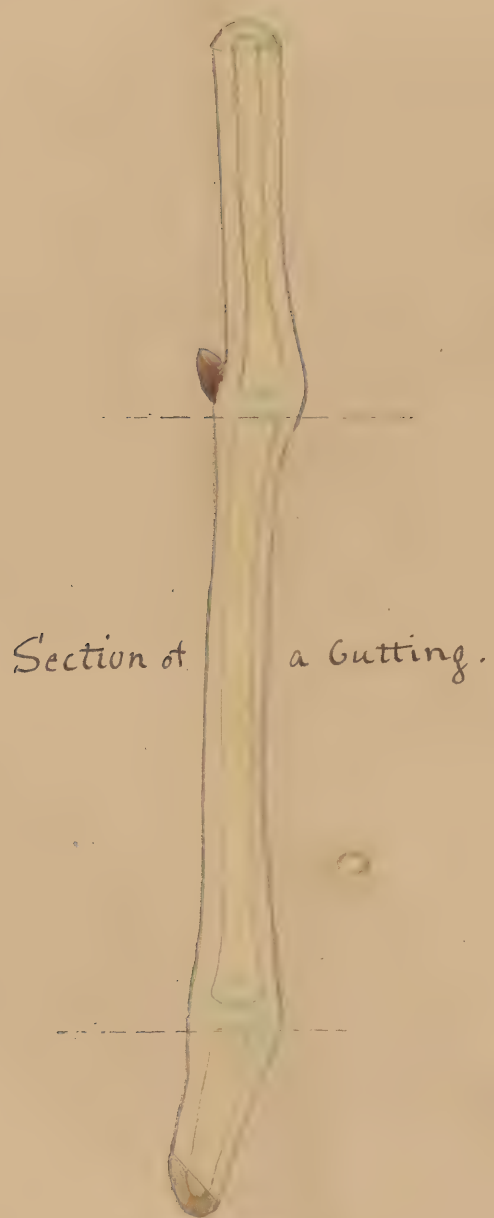
Planting-Fork
Johannisberg.



M^r. Hoare cuttings with two buds



A joint of a vine, in which one third of the shoot and pith are removed previous to planting.

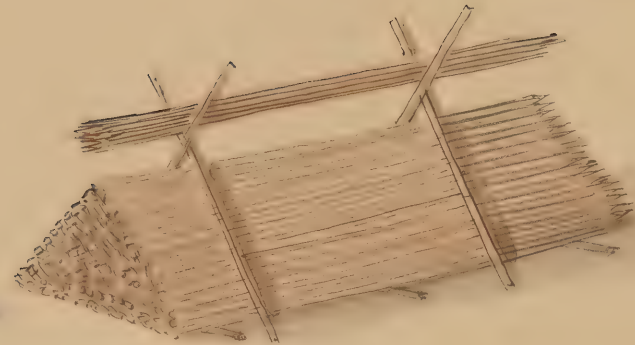
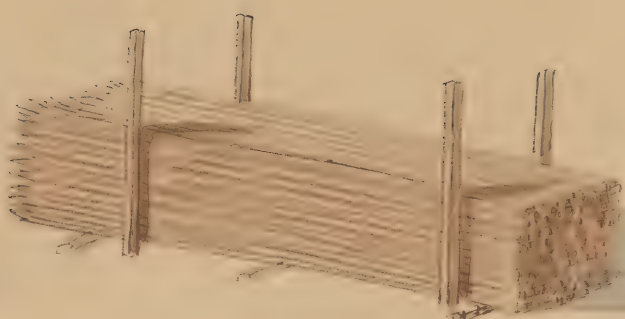
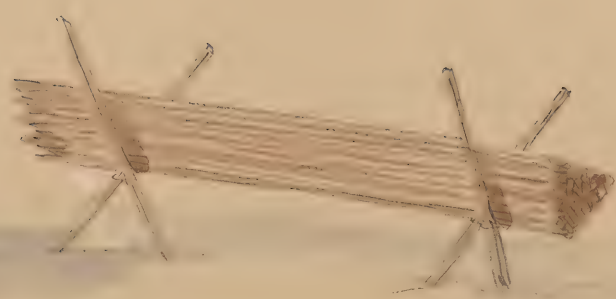


Section of a cutting.

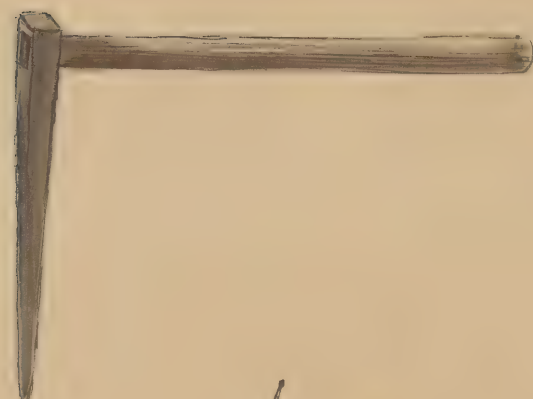


Mode of storing cuttings.

October 27th 1851



Planting sticks.



Planting stakes in Wurtemberg.



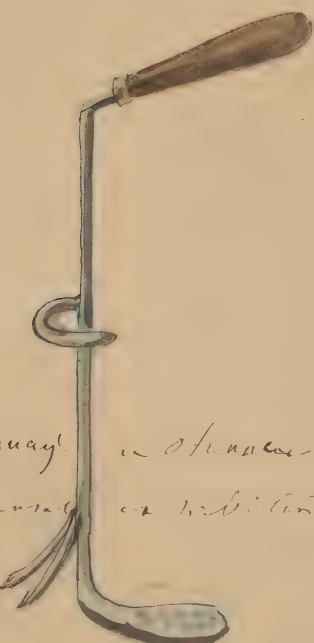
Champagne.



Cuivasse sur l'estomac.
utilisé dans le département
de la Marne, de l'Yonne, de l'Aube etc.



Planting stakes in Austria near Vienna.



Pieuvre Duguay en usage
universel en horticulture.



Manner of using Duguay's stake planter.



Les grains fourrés.



Bow training
in
Württemberg & France.

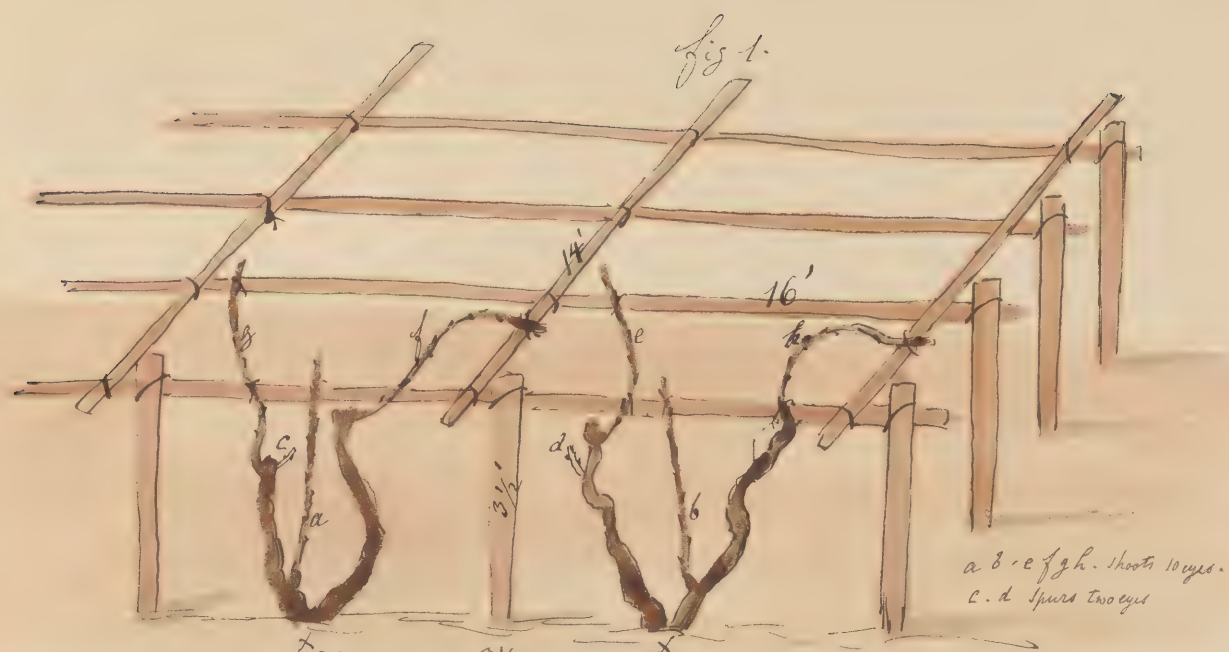
Upon the shoot grow the Leaves a, a, a; the tendrils b; Gabeln c the grapes d the leaves e.

c side shoot from the new shoot after Zacher, nepos.





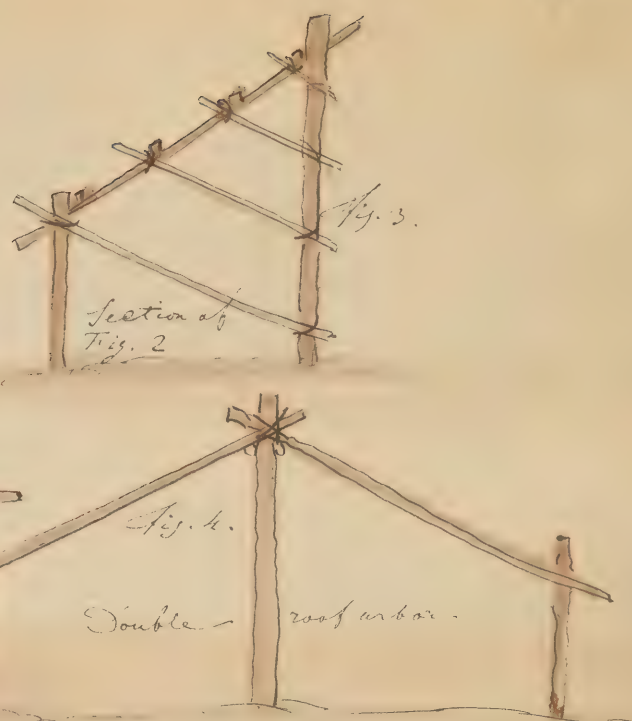
*Pruning for Bow training.
on the Neckar.*



Chamber training. Kammer der Bergstraße.



roof-arbor training on the Bergstraße for Trullinger. Claver, Tylman.



Double-roof arbor.



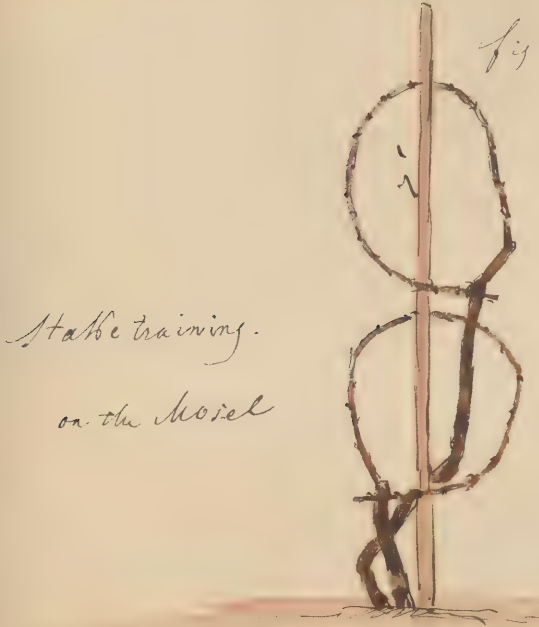
High-frame training



Low frame training with spurs of 2-3 eyes & b.b.b. c.c. spurs with 2-3 eyes not bearing. d. shoot for a new limb.



Double frame training by Heidelberg & Worms.



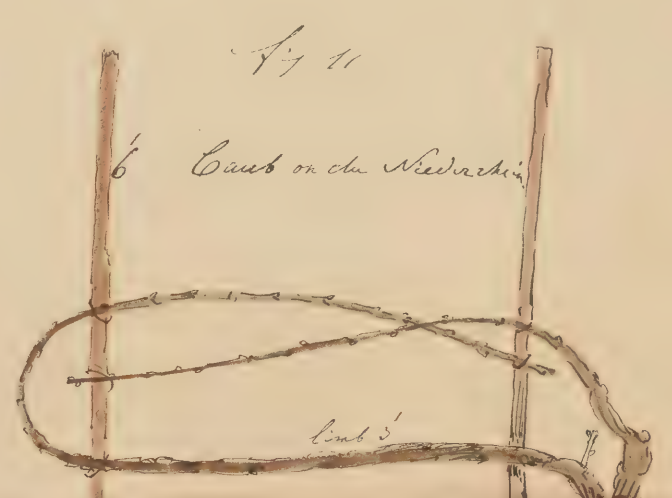
Stake training. on the Mosel



Wartemburg



Rheingau



Cant on the Niederachse



Landestacher on the Bergstraße.



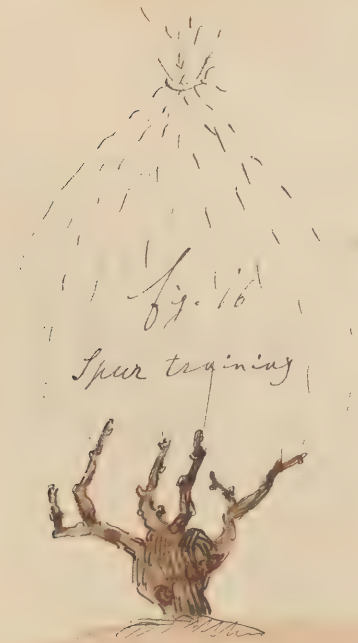
Wartheim and Wartburg



Hungarian



on the Island Reiche nau



Spur training

Baillouville.

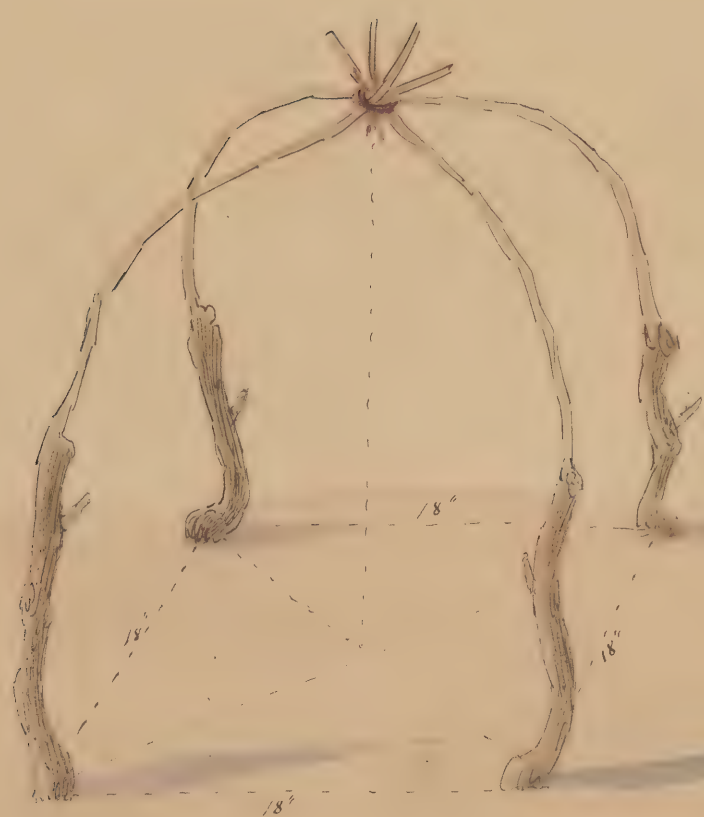


Pyramid by Colmar



Professor D^r Leiblein mode of training the vine

1 2 3 Feet.

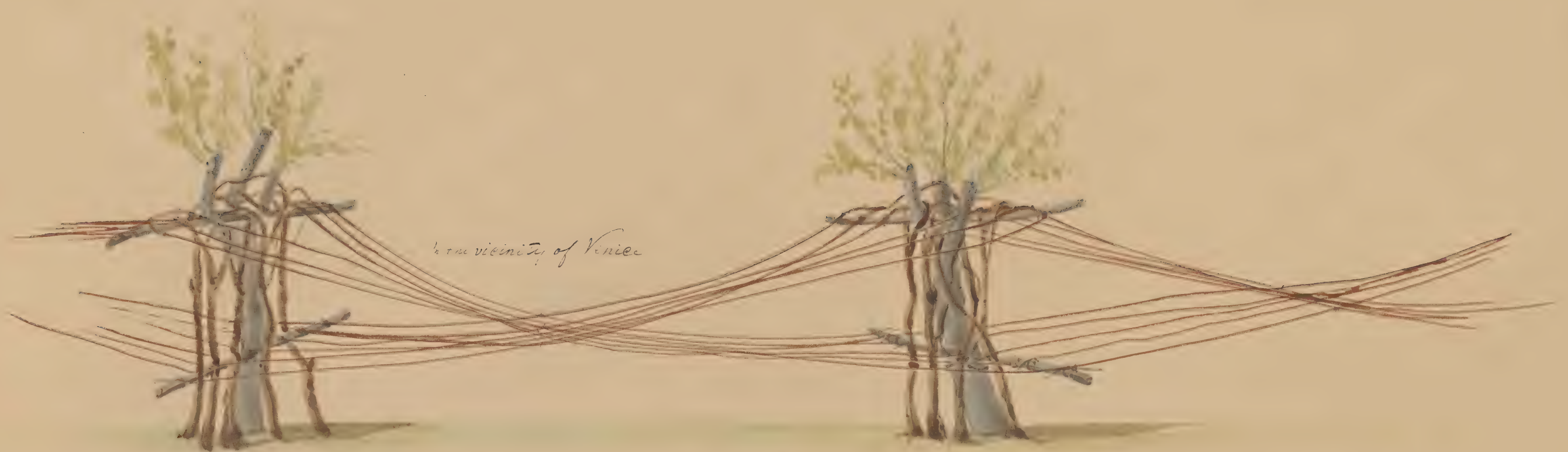


Mode of training without stakes, by A.A. Cadet de Vaux. 1807

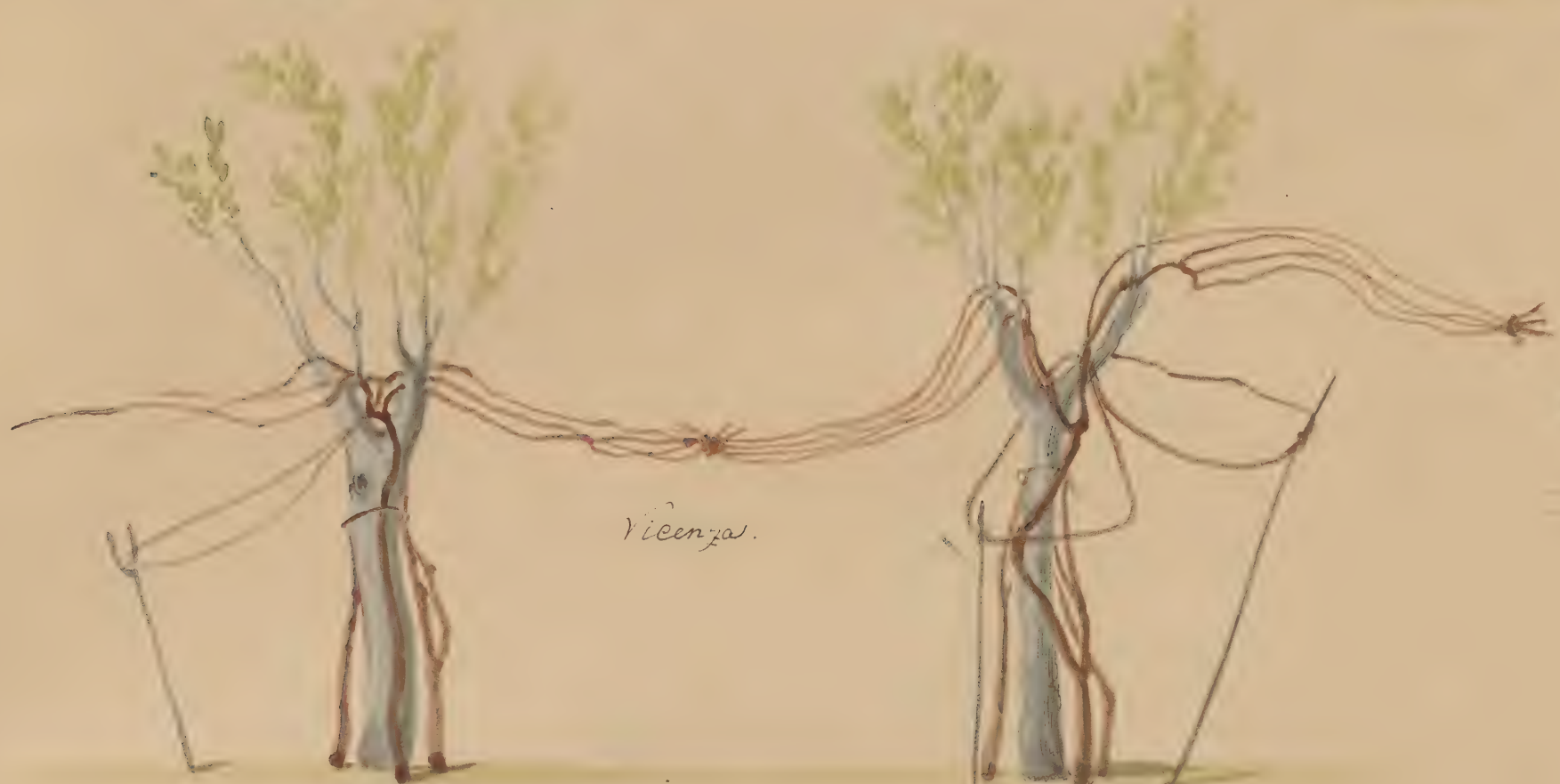


Moyen pour Empêcher la vigne de couler p. M. Lamy.

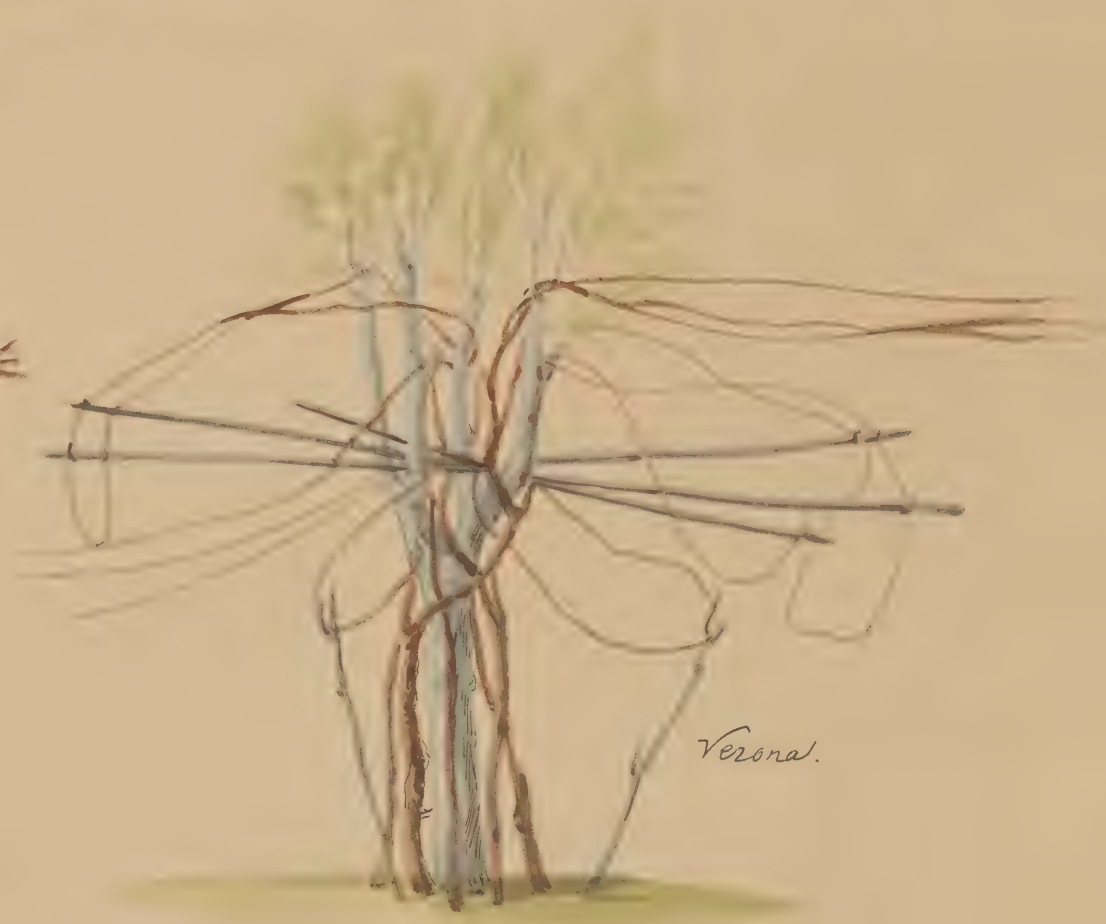




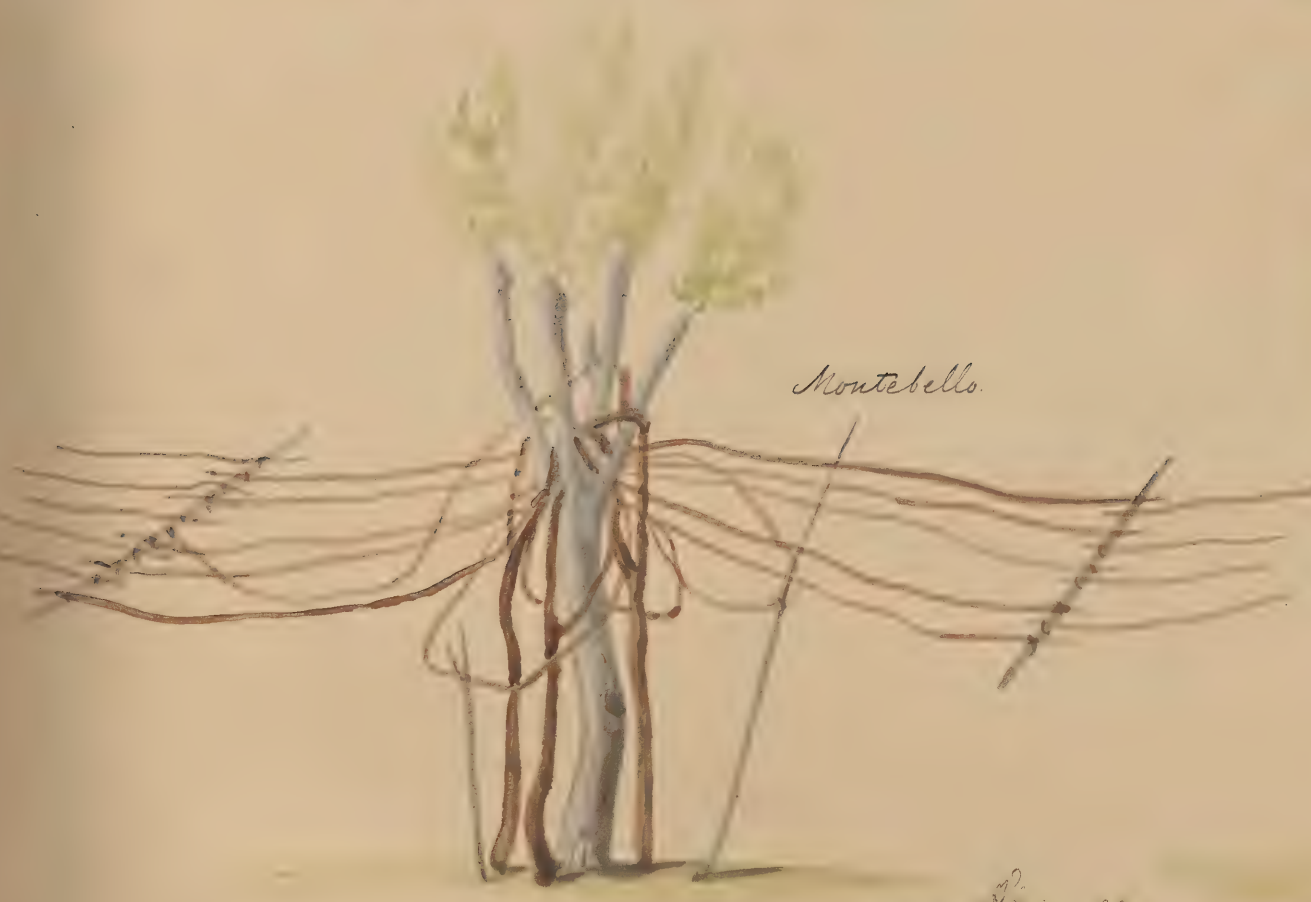
vicinity of Venice



Vicenza.



Verona.



Montebello.



Naples.



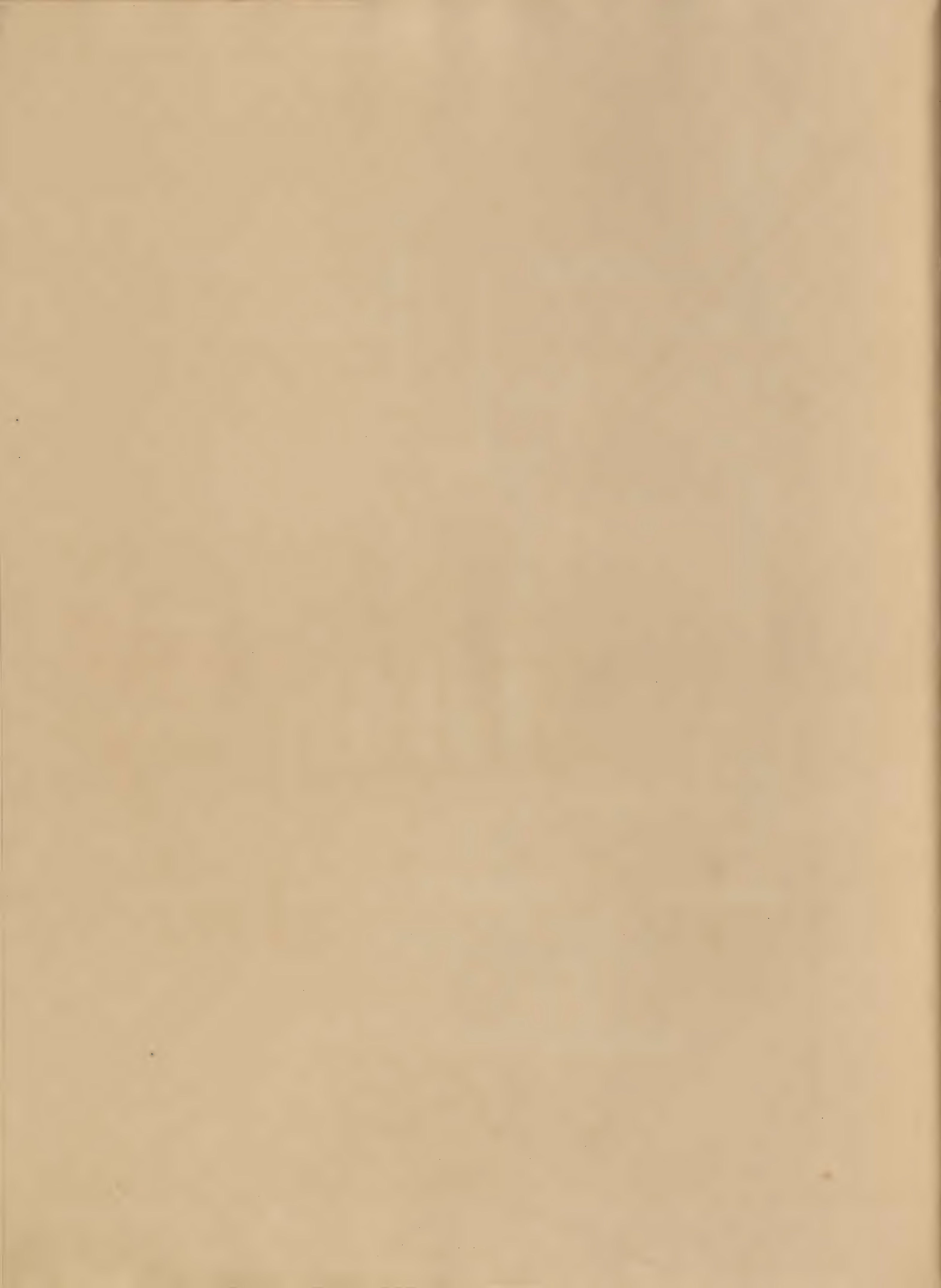
Brescia.



Piedmont.

Italian mode of training the Grape-vine.

drawn in Italy in the year 1846
in the month of May.



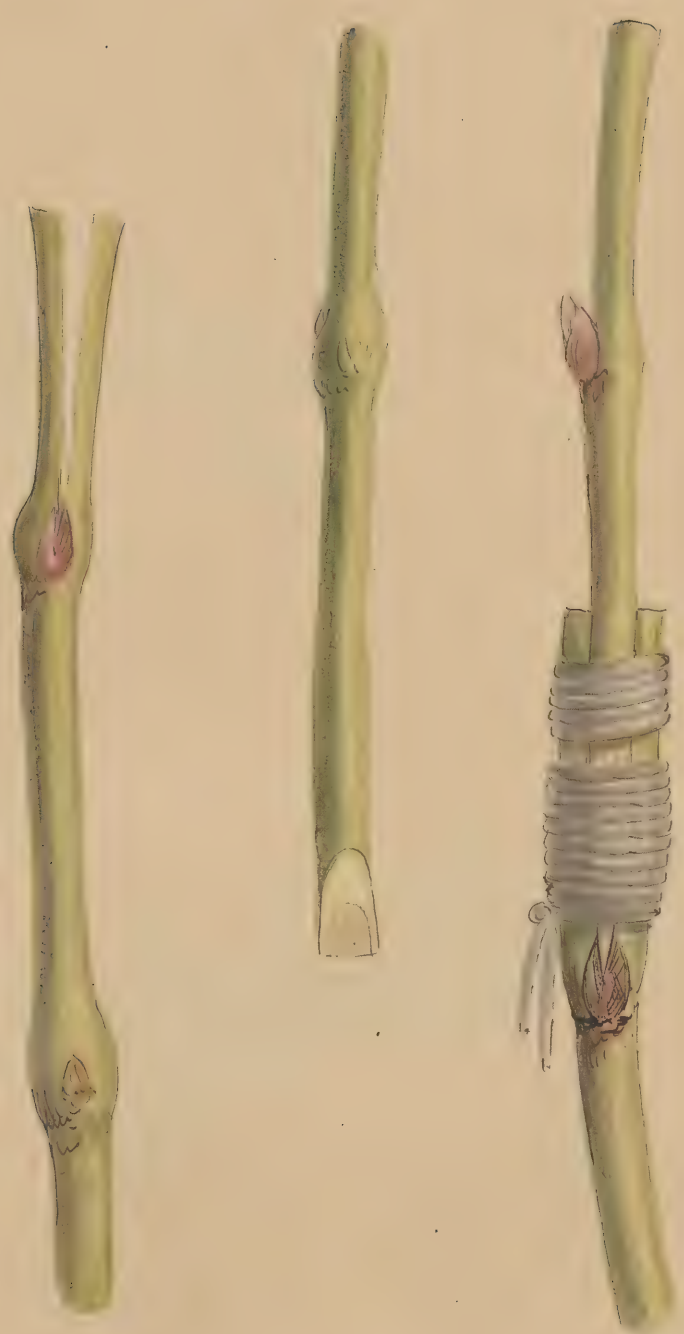




Fig 1. A Green wood Root cutting. Shown old
Fig 2. A Green wood cutting.

Left side of page



*Terminology of
the bunches of Grapes.*



a

Blower.

pc.





An open bunch



A scattered bunch



A shoulder bunch.



A cylindrical bunch

Frühling Blauer Burgunder
H. Goethe
on page 34



A wedge formed bunch

*Wilmots Hamburg
or
Dutch Hamburg*



Eggshaped grape

Thunberg - 1800 - 1801
C. B. 1801

Hungarian hoes.



French hoes.

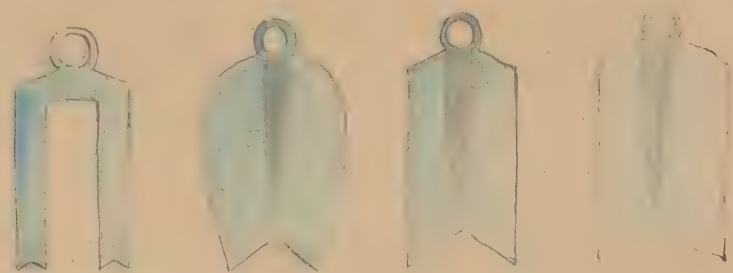


Champagne.

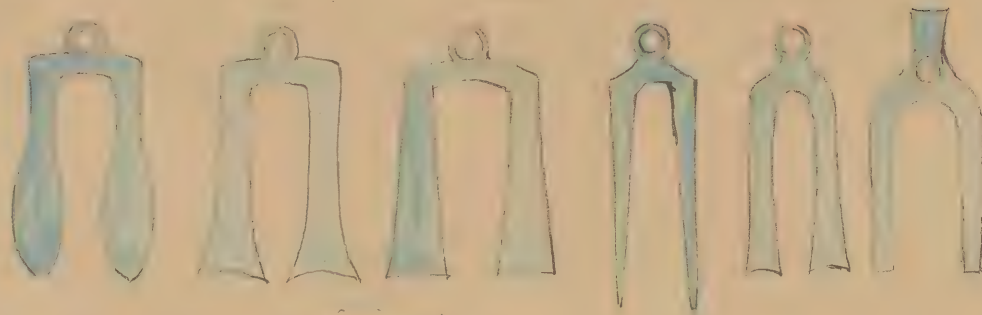


German hoes

In the Rhinish Province of Bavaria.



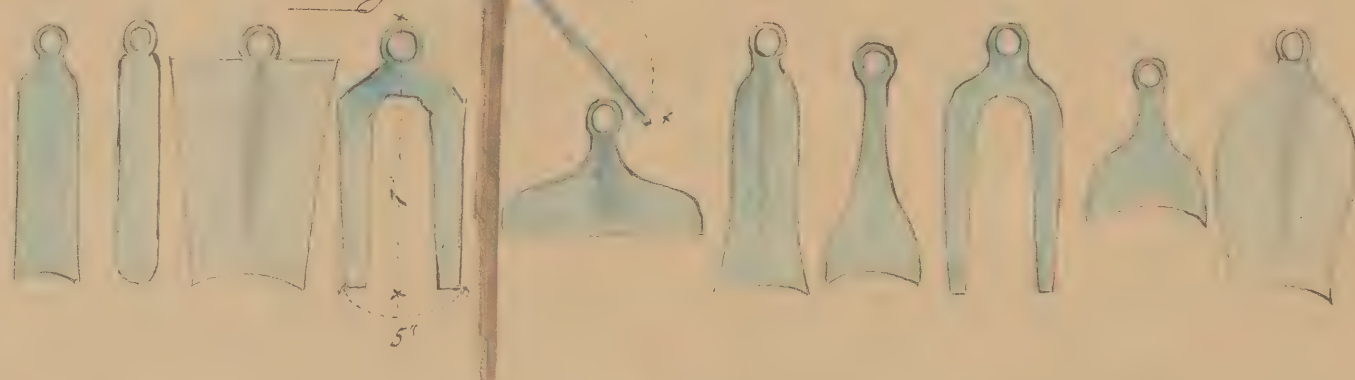
In the Rhine-Hessian Provinces.



In the Palatinate



Wurtemberg



on the Main and Tauber



in the Duchedom of Baden.

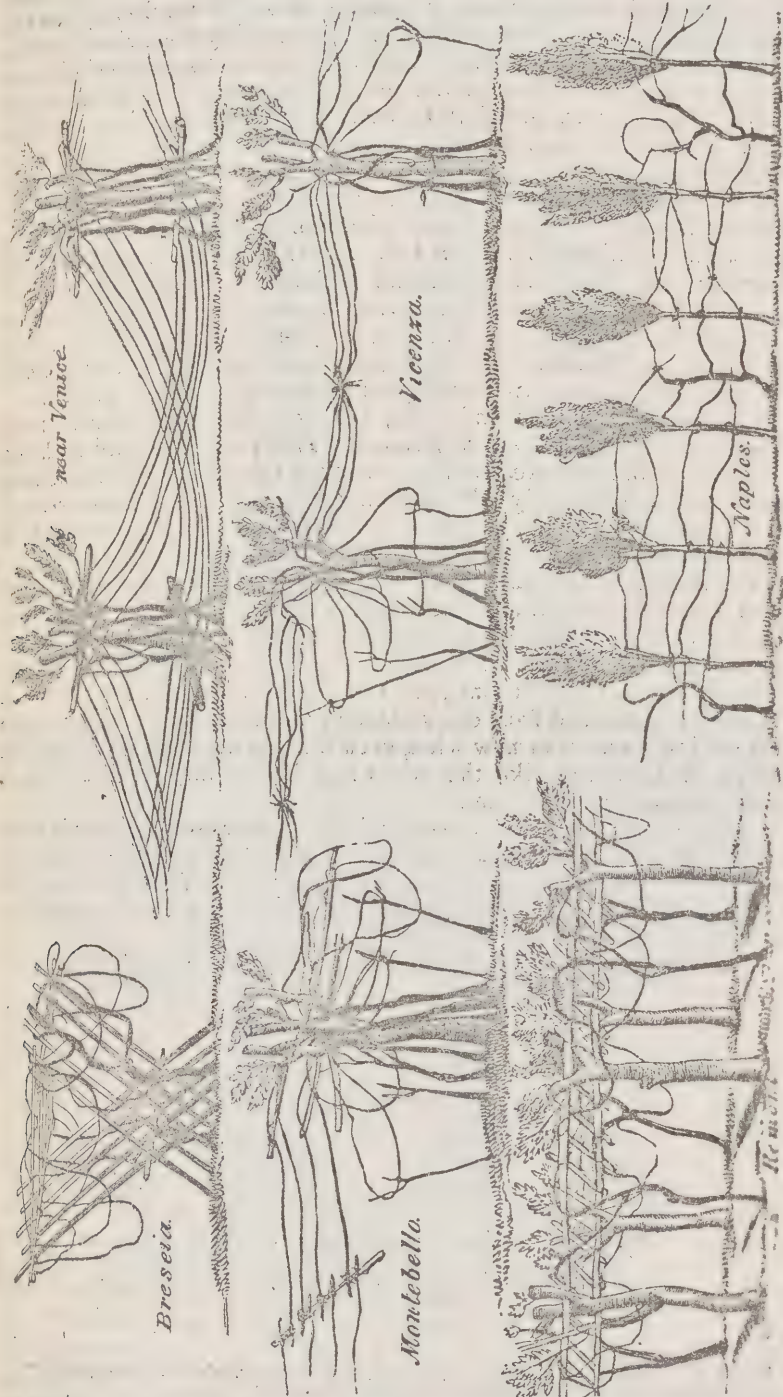


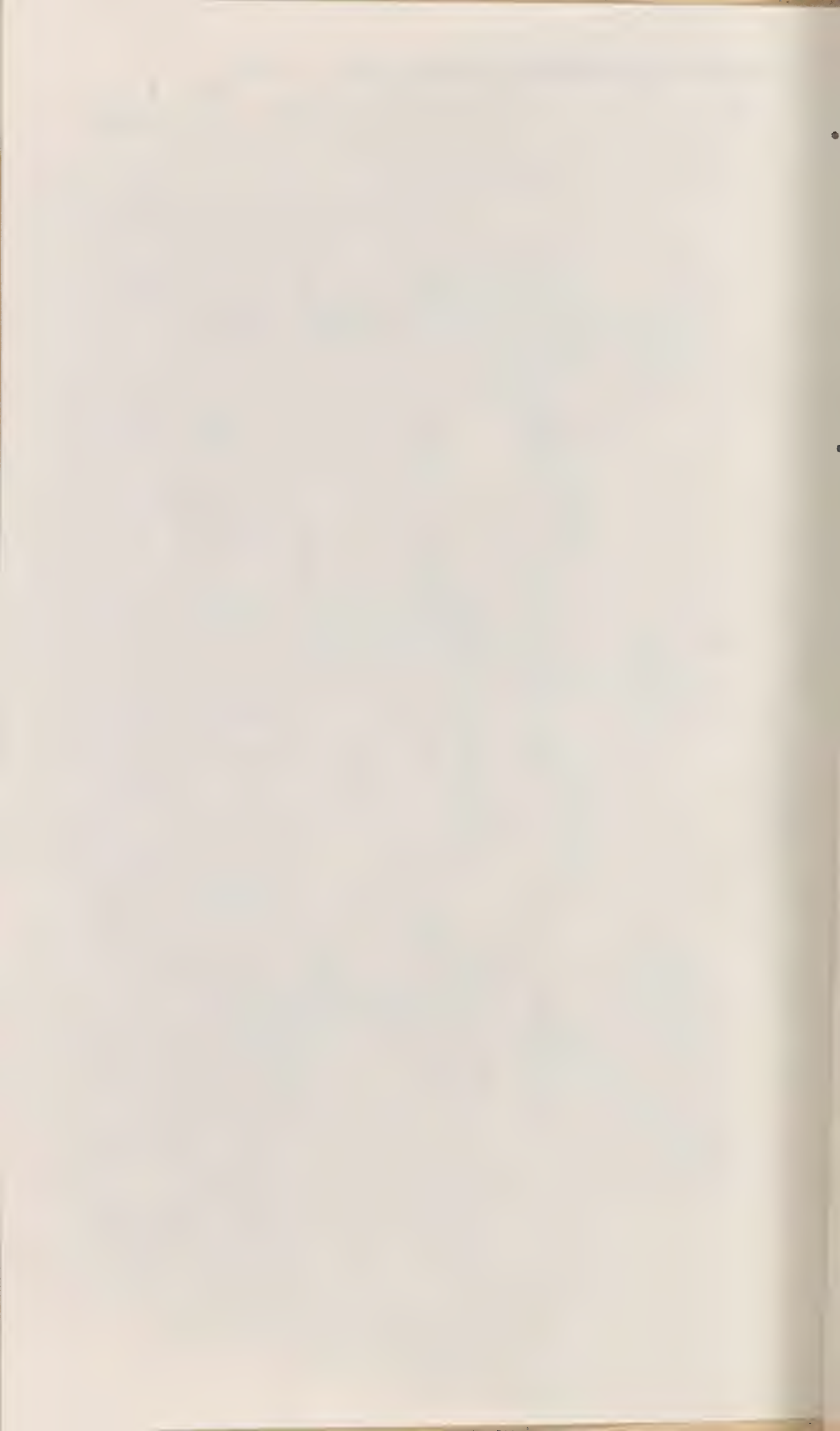
Hoes. —
used in various parts of Europe.



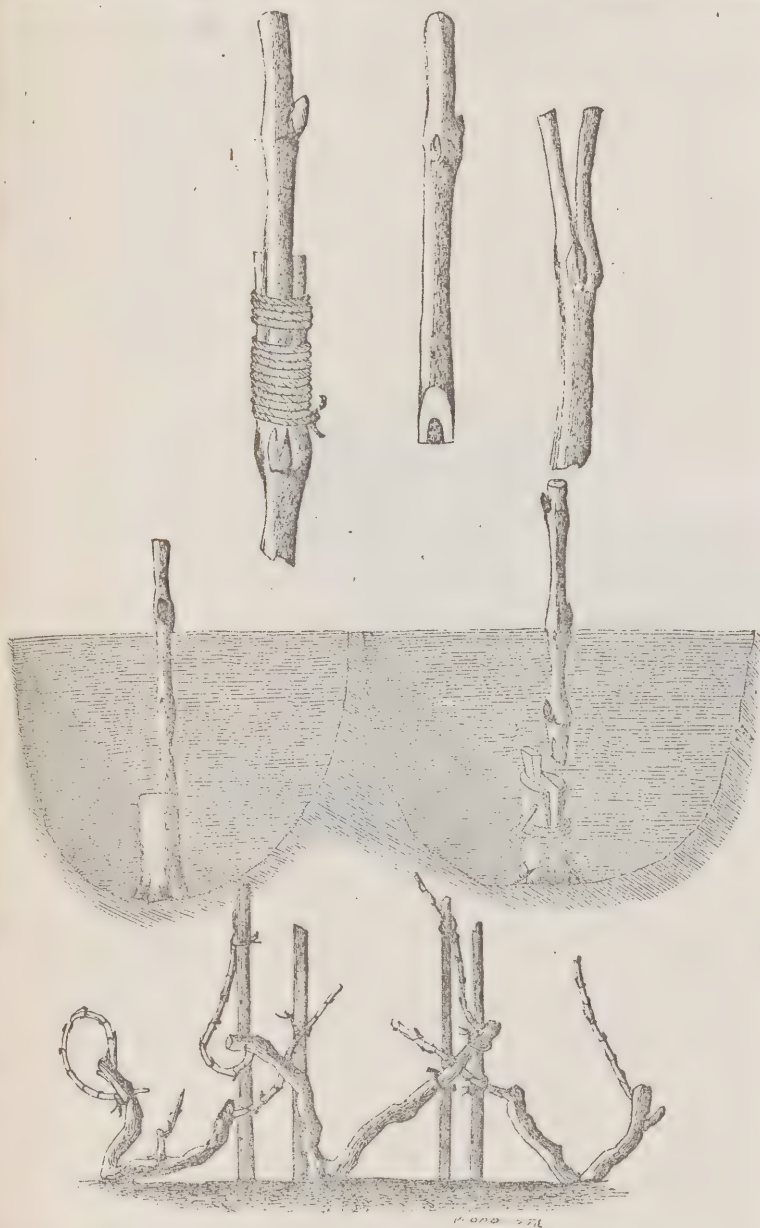


Reaping Knives.

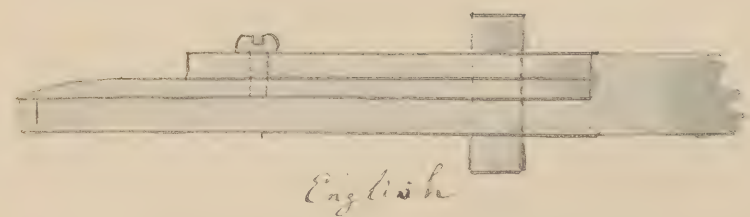
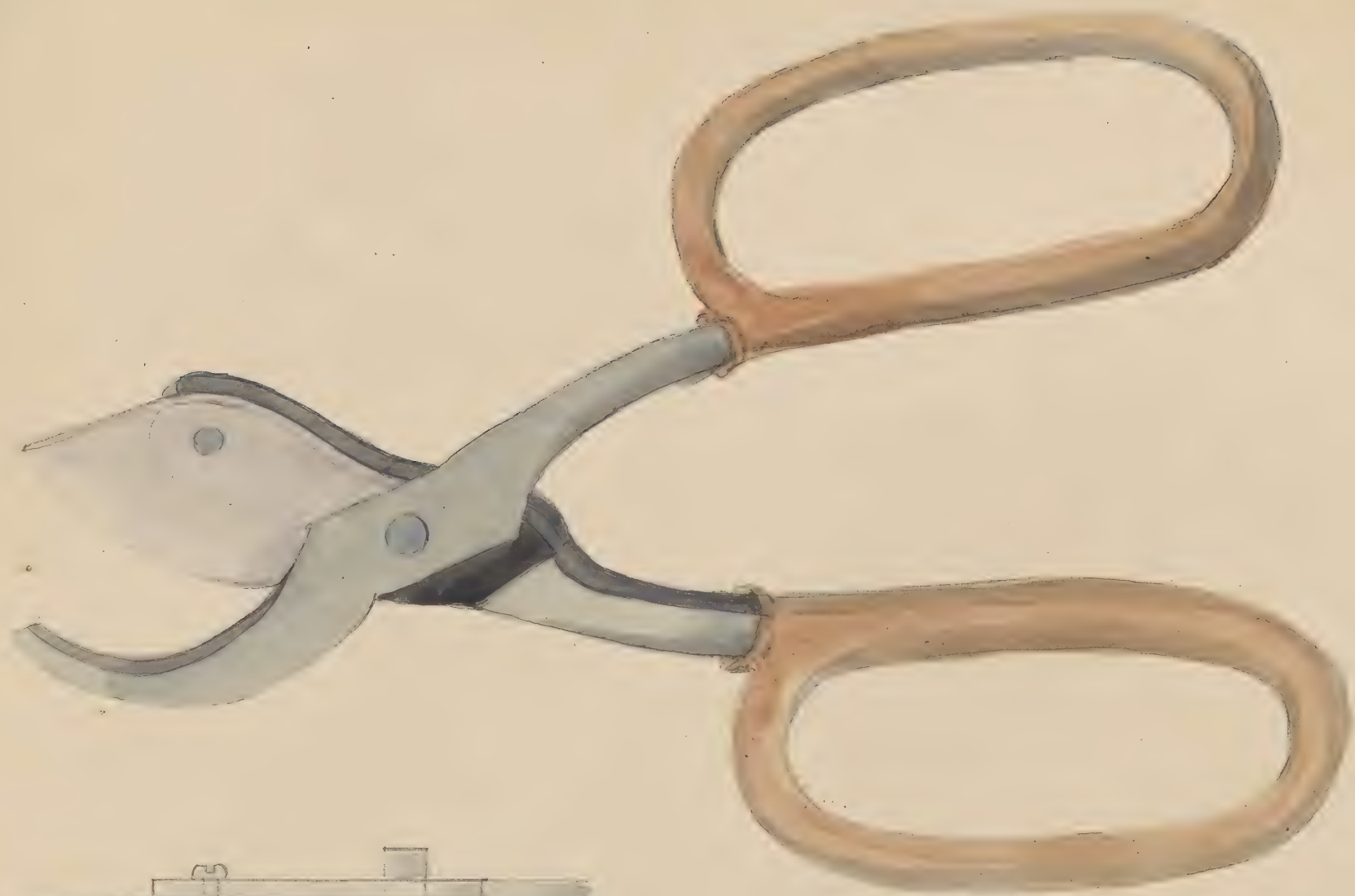




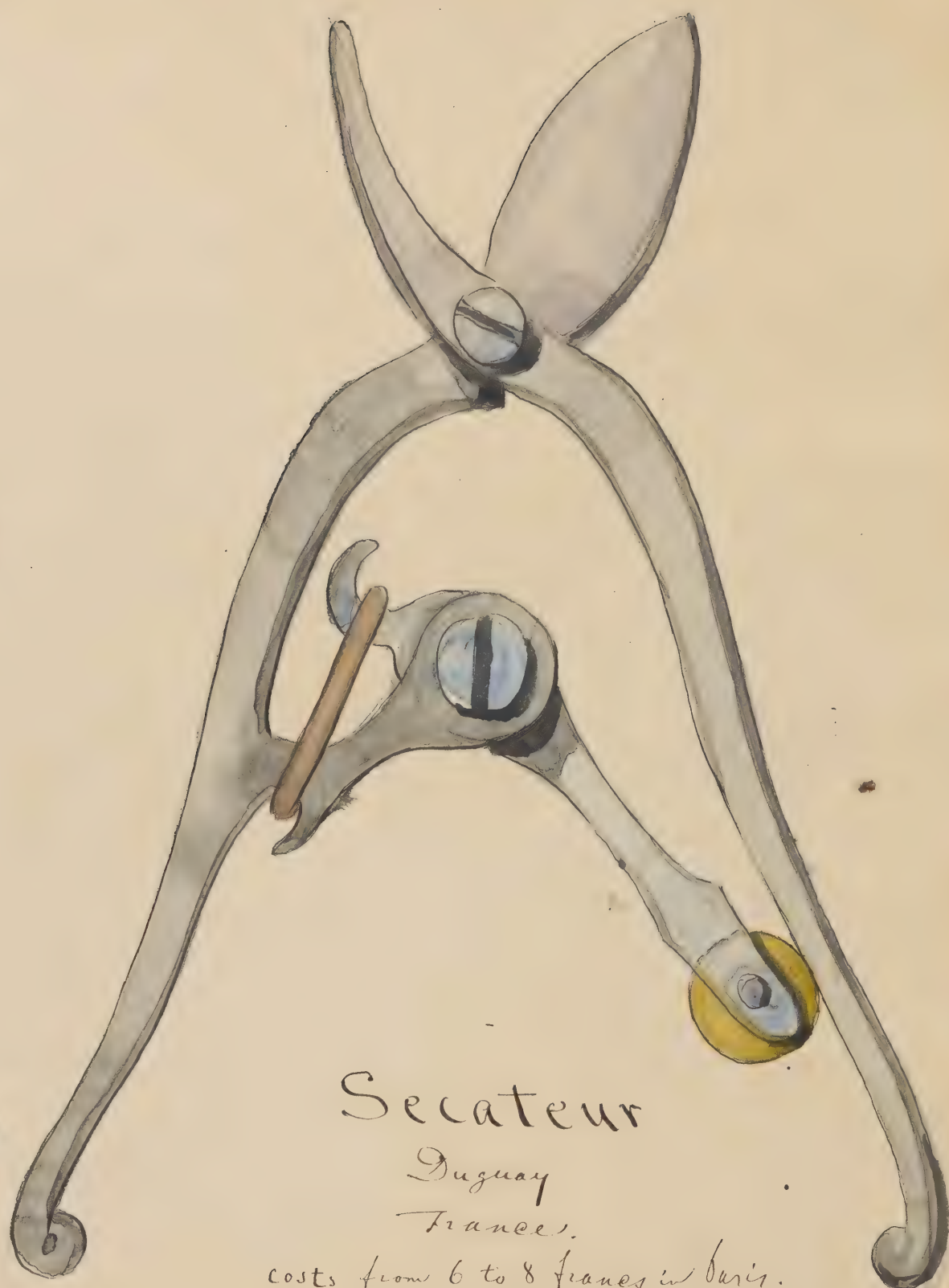
split. To prevent the split from extending too far down, the shaft is surrounded with a cord, where the split has to stop. The cleft is kept apart by means of a small wooden wedge. If the shaft is thick enough, two scions are generally placed upon it, but when it is of small dimensions,



only one is grafted upon it. The scion must have three healthy buds, and the lowest must come in contact with the shaft. The scion is inserted from one-half to one inch depth into the shaft. That part of the scion which is inserted in the shaft must be cut wedge-form; the bark must be preserved



English

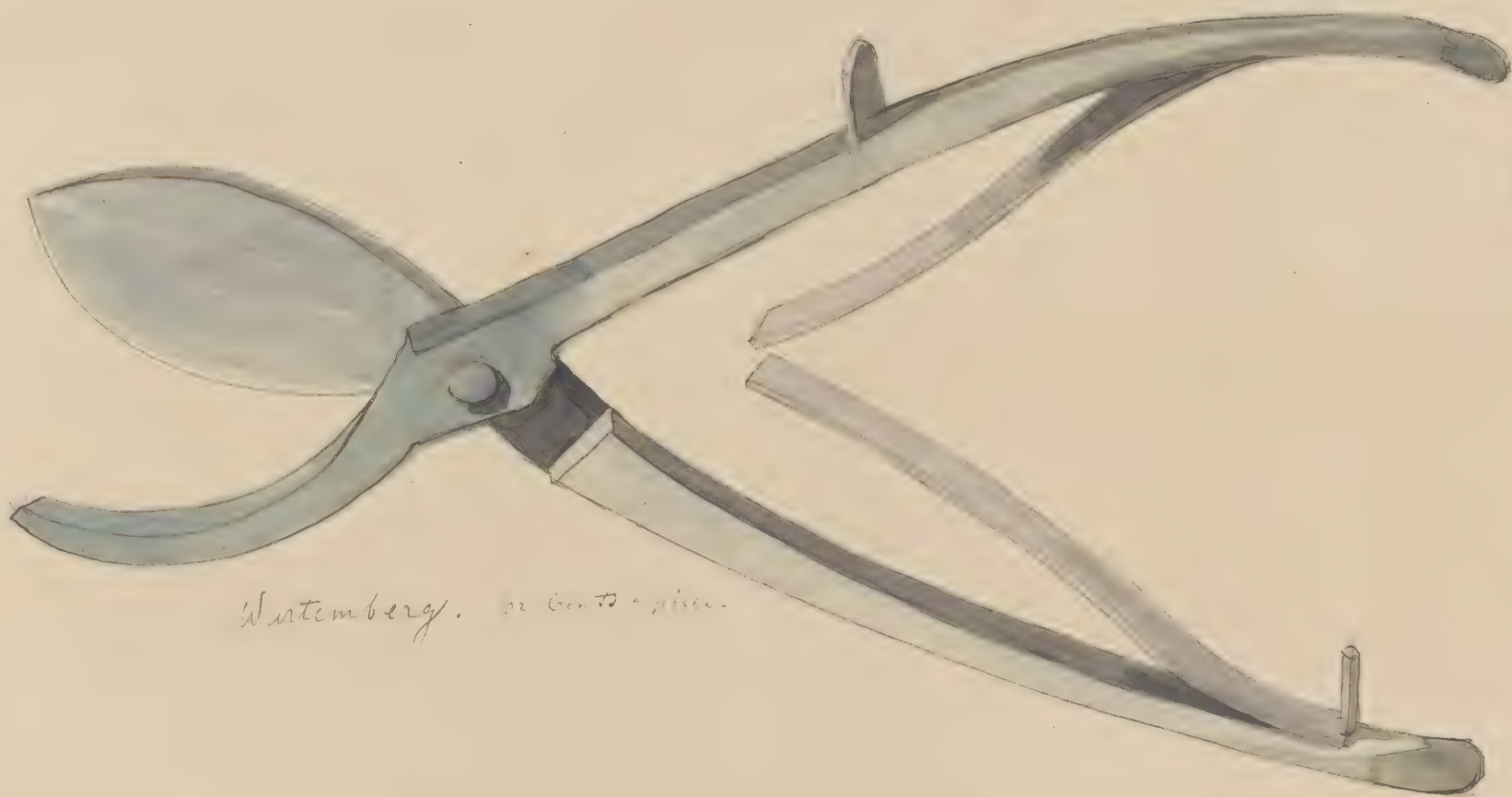


Secateur

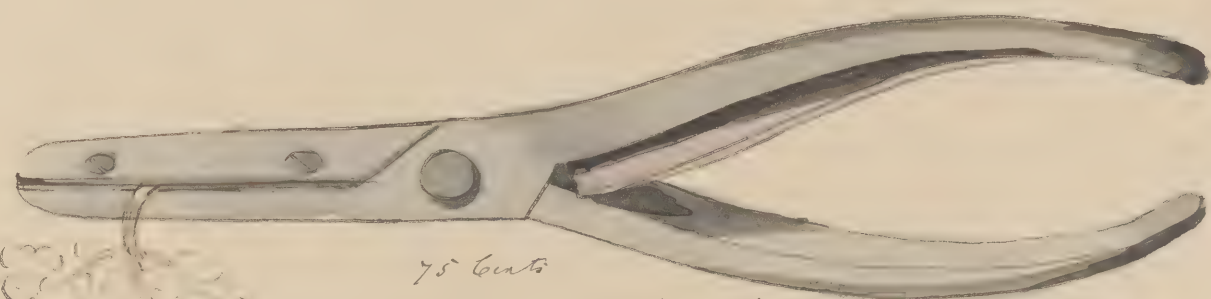
Dugway

France.

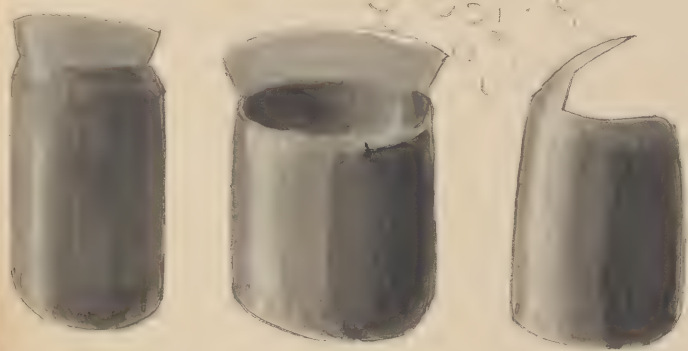
costs from 6 to 8 francs in Paris.



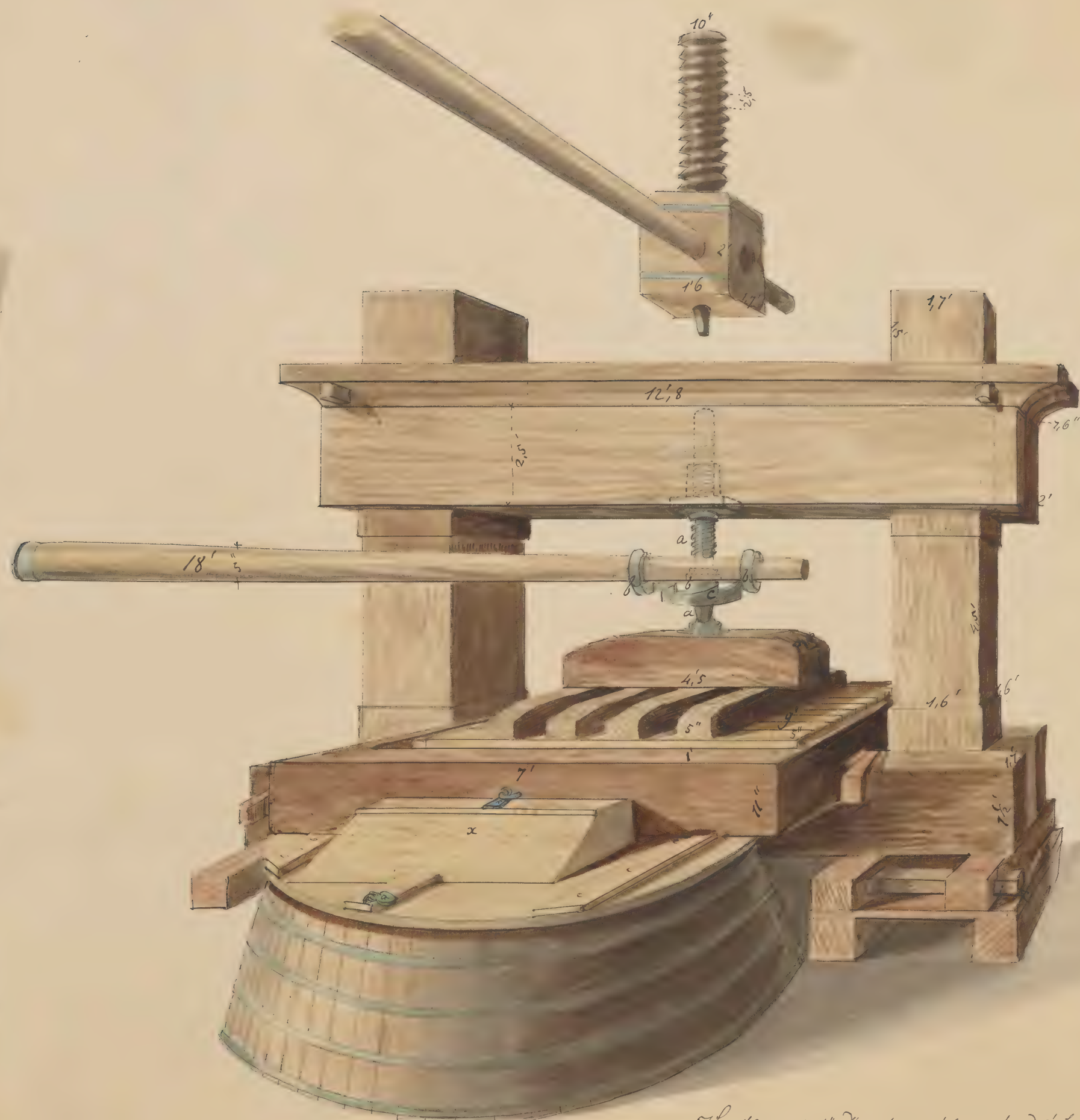
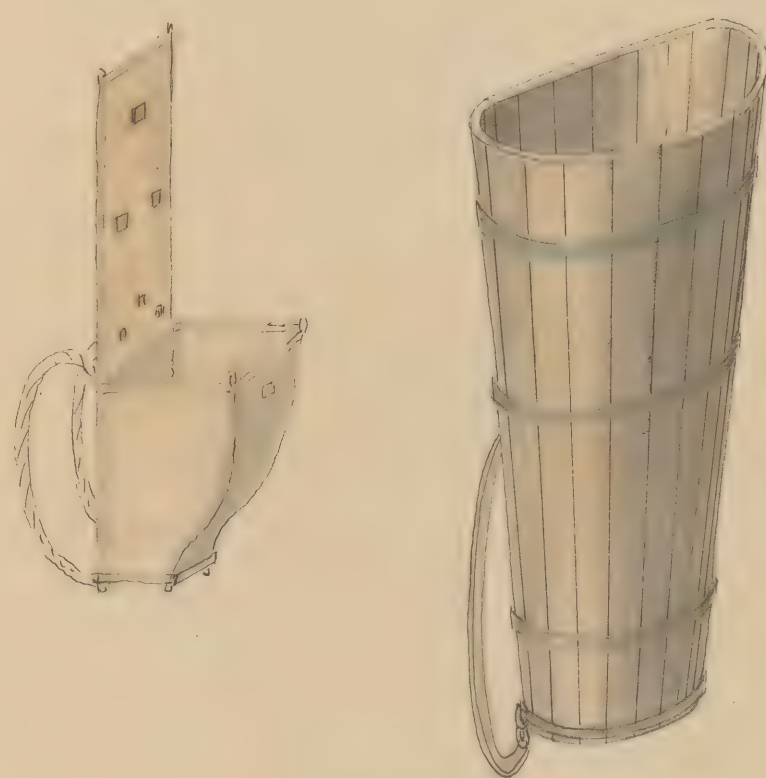
Wurtemberg. or Guts-Messer.



75 cents
grape rippers & holder. Wurtemberg.



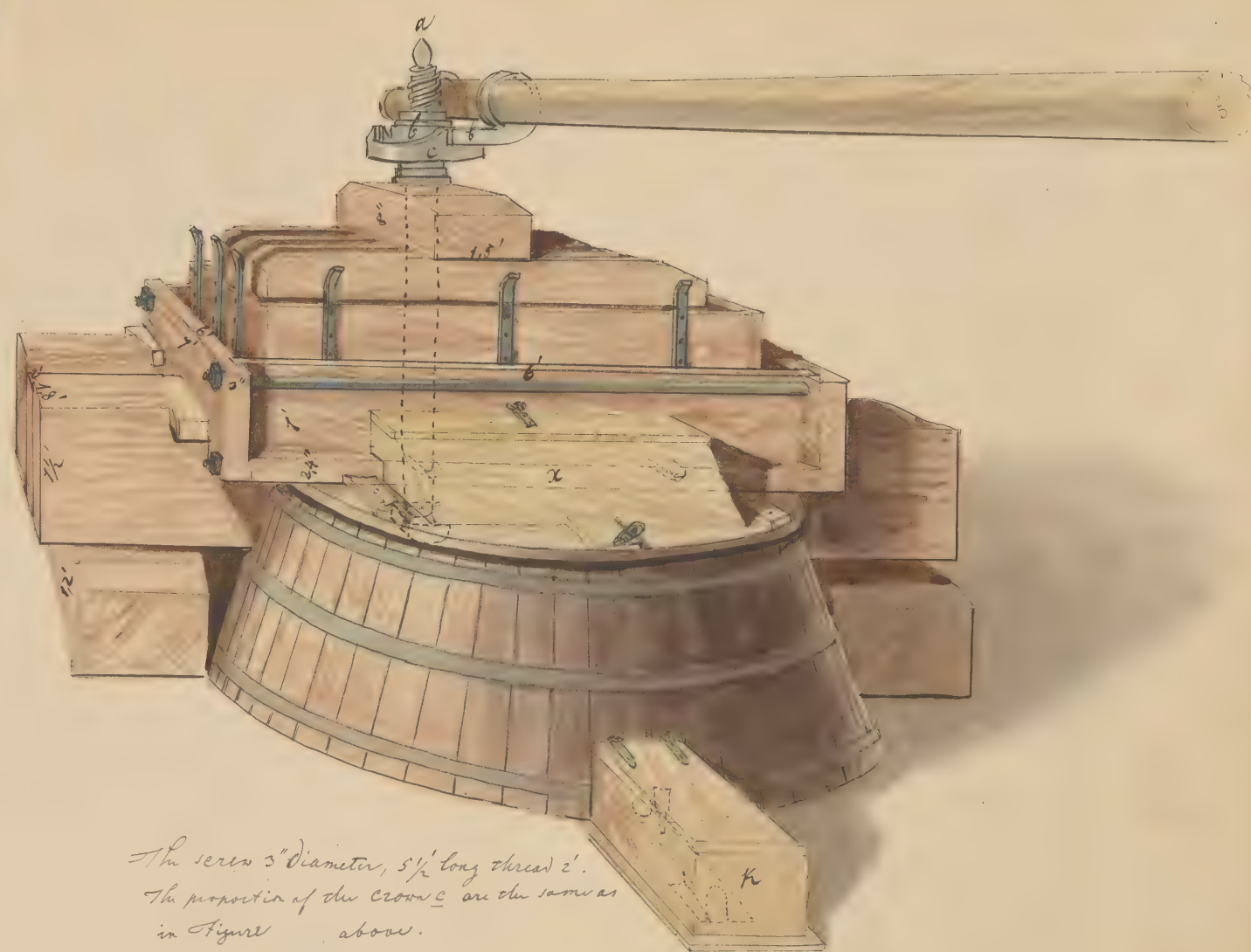
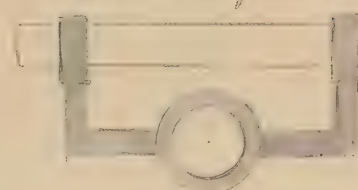
thimble



The Key 6.

The crown c $3\frac{1}{2}$ " high, the rim 4" broad in which 6 teeth are cut $\frac{1}{4}$ " long.
the disk upon which the crown is set 4" thick.

Top view of the box



The screw 3" diameter, $5\frac{1}{2}$ " long thread 2".
The proportions of the crown c are the same as
in Figure above.

Maille air bung. Machine

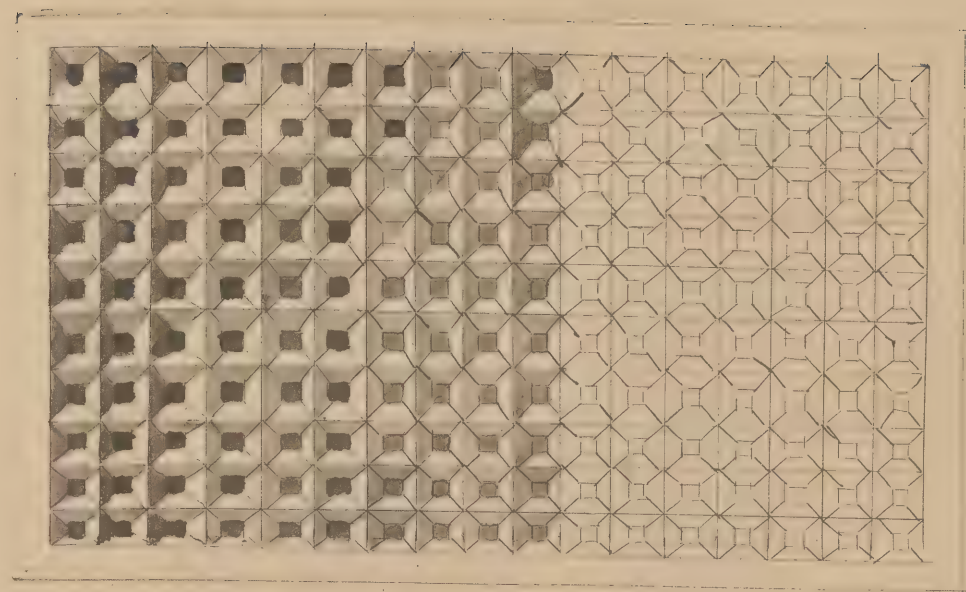


Fig 1.

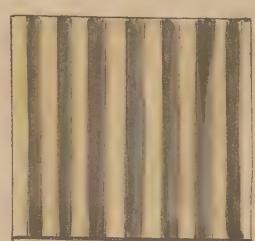
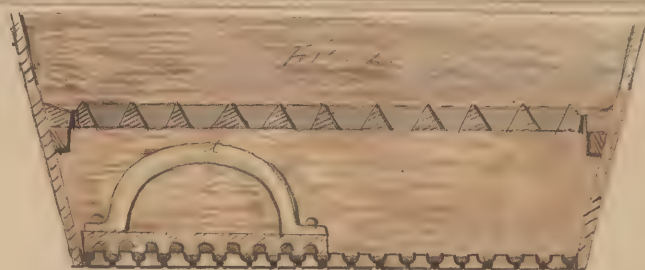


Fig 3.

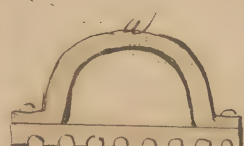


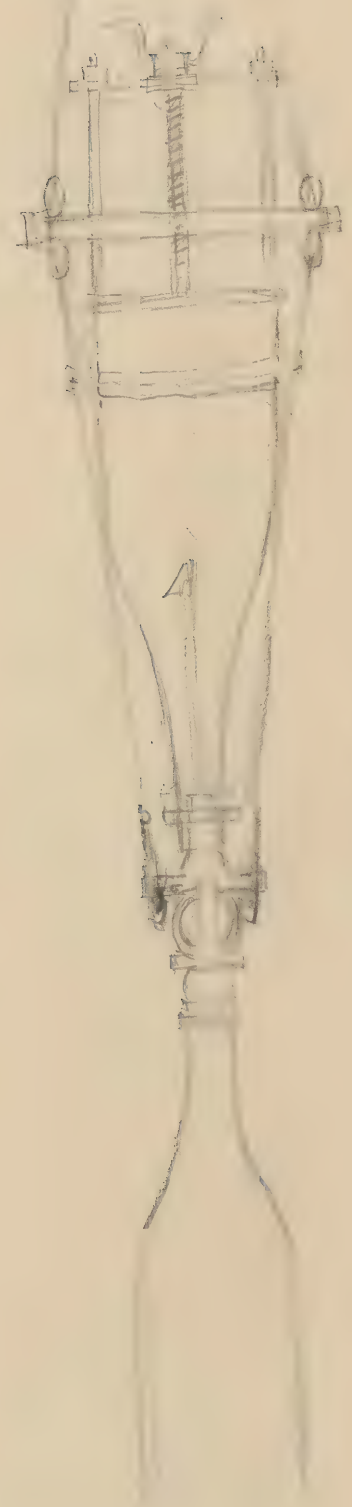
Fig 4.

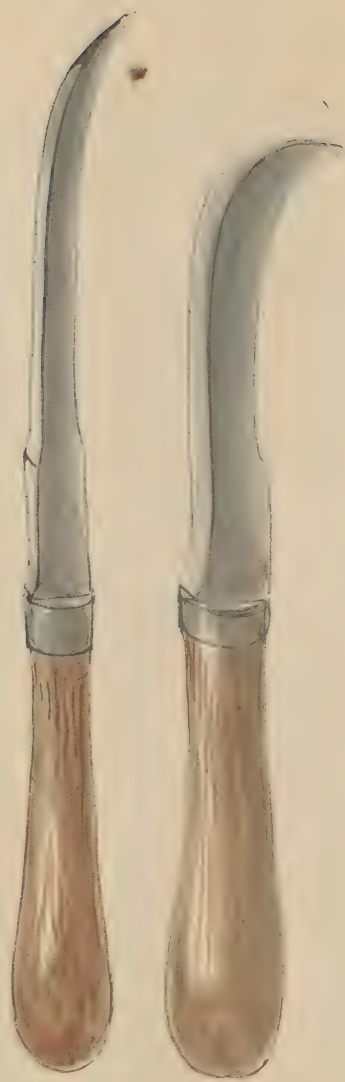


Sulphur bung & wire.



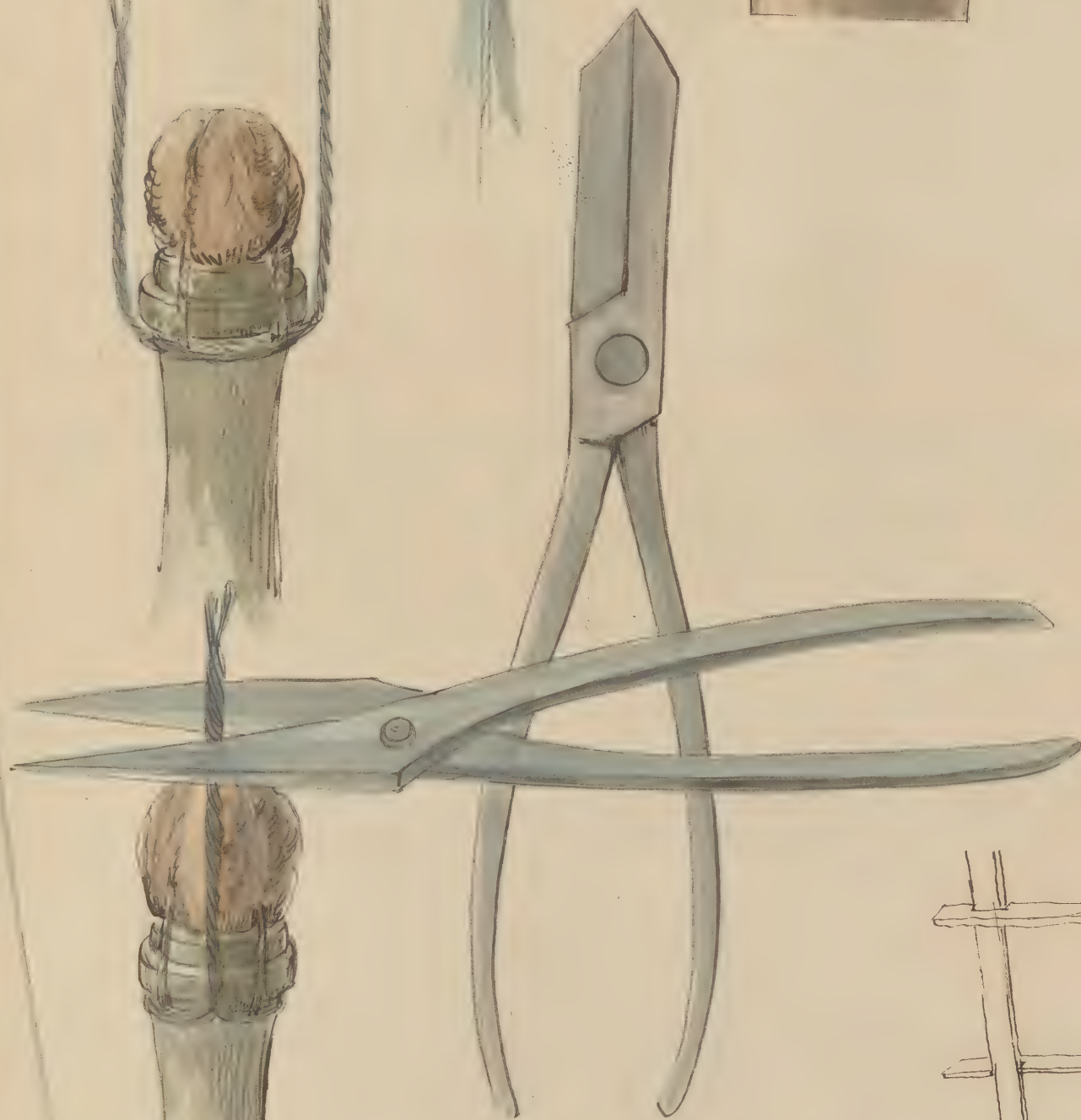
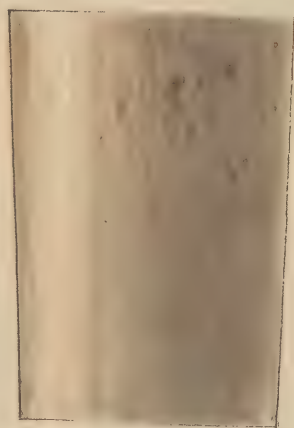
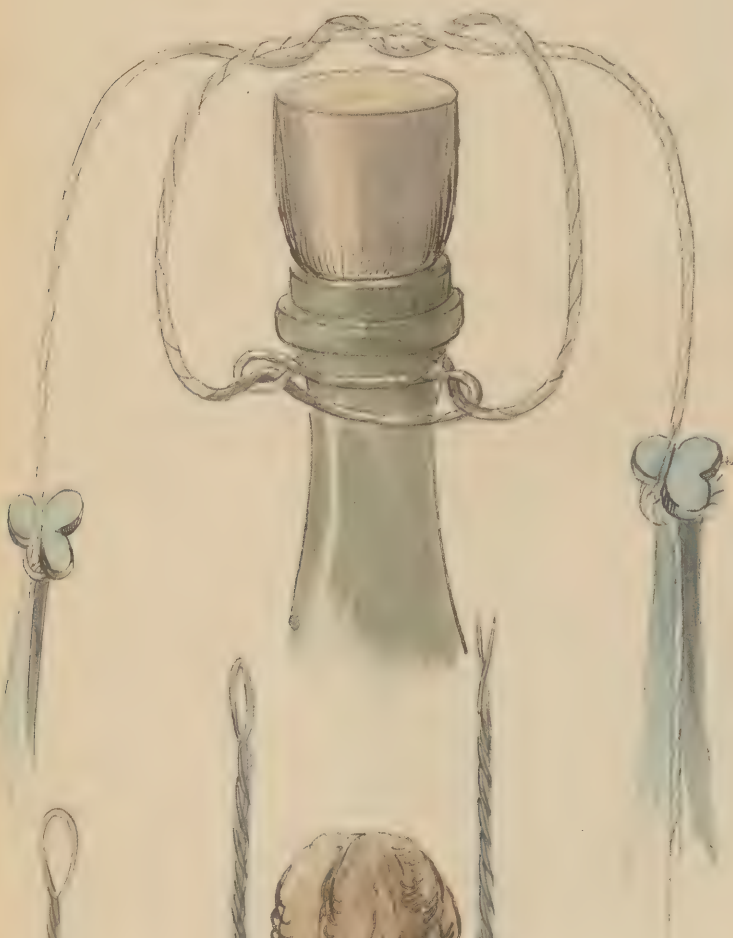
Glass-bung.



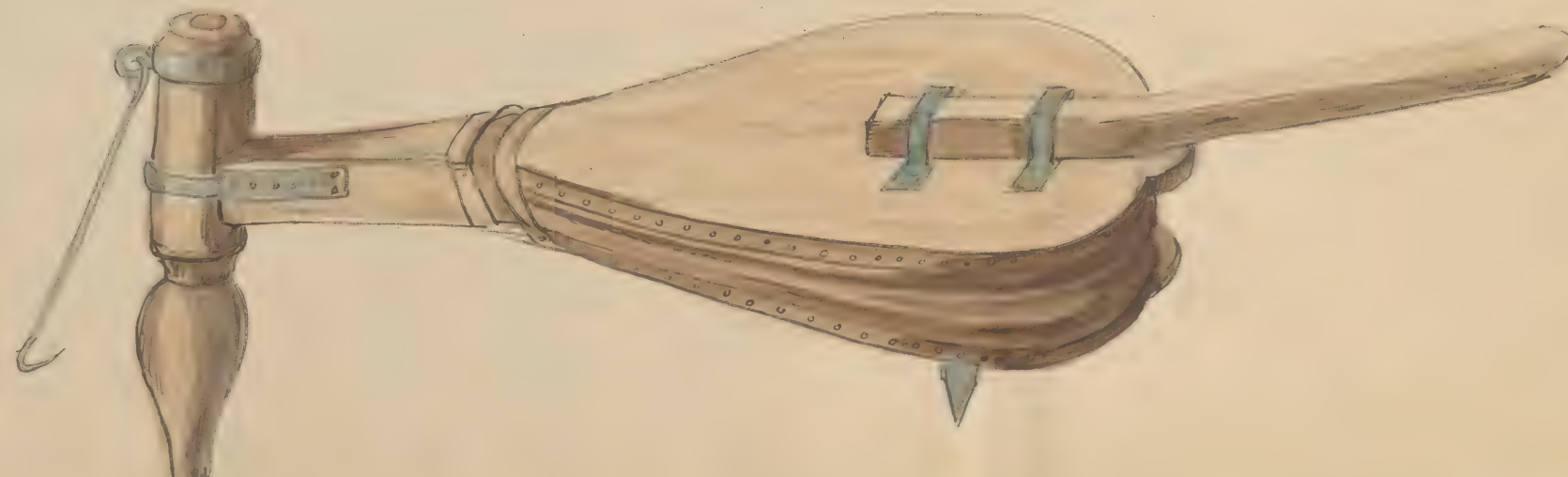
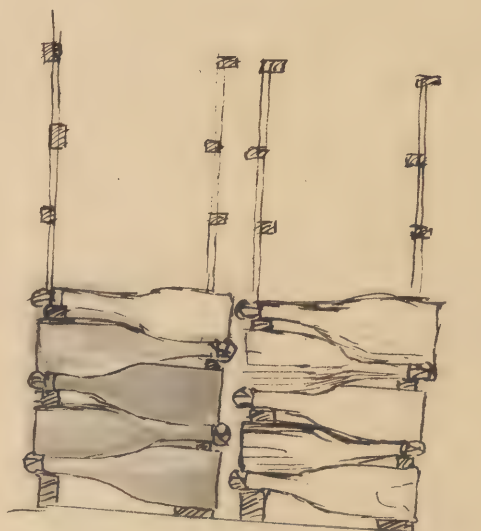
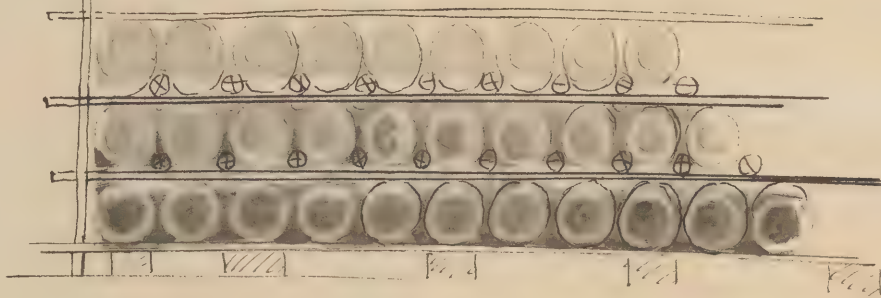
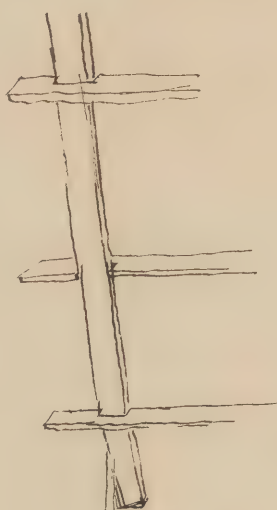


12 florins per. Mille
at Bunkelch. Olm
enlast. excellent

Cost 20 florins.

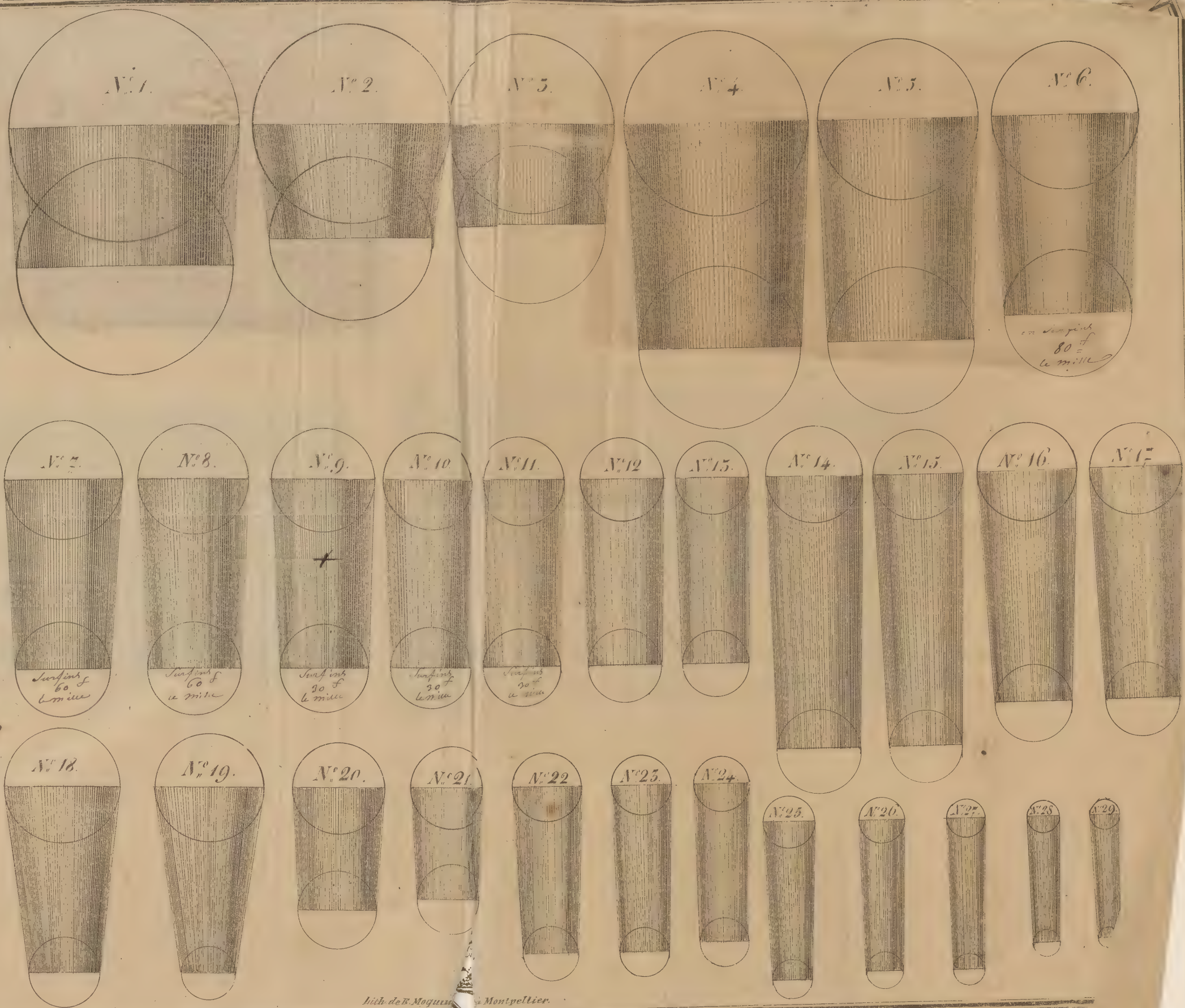


Maurice's of Epernay Machine for corking. 1000 bottles a day.



PREX
au Millier.

	R	C
... N° 13	70	
... N° 136	30	
... N° 712	10	
... N° 10	5	
... N° 10	2	
... N° 15	6	
... N° 14	22	
... N° 17	15	
... N° 789	20	80
... N° 19	11	
... N° 10	7	
... N° 201	7	
... N° 10	3	
... N° 22	2	50
... N° 202	2	25
... N° 10	10	
... N° 10	5	
... N° 10	48	
... N° 10	40	

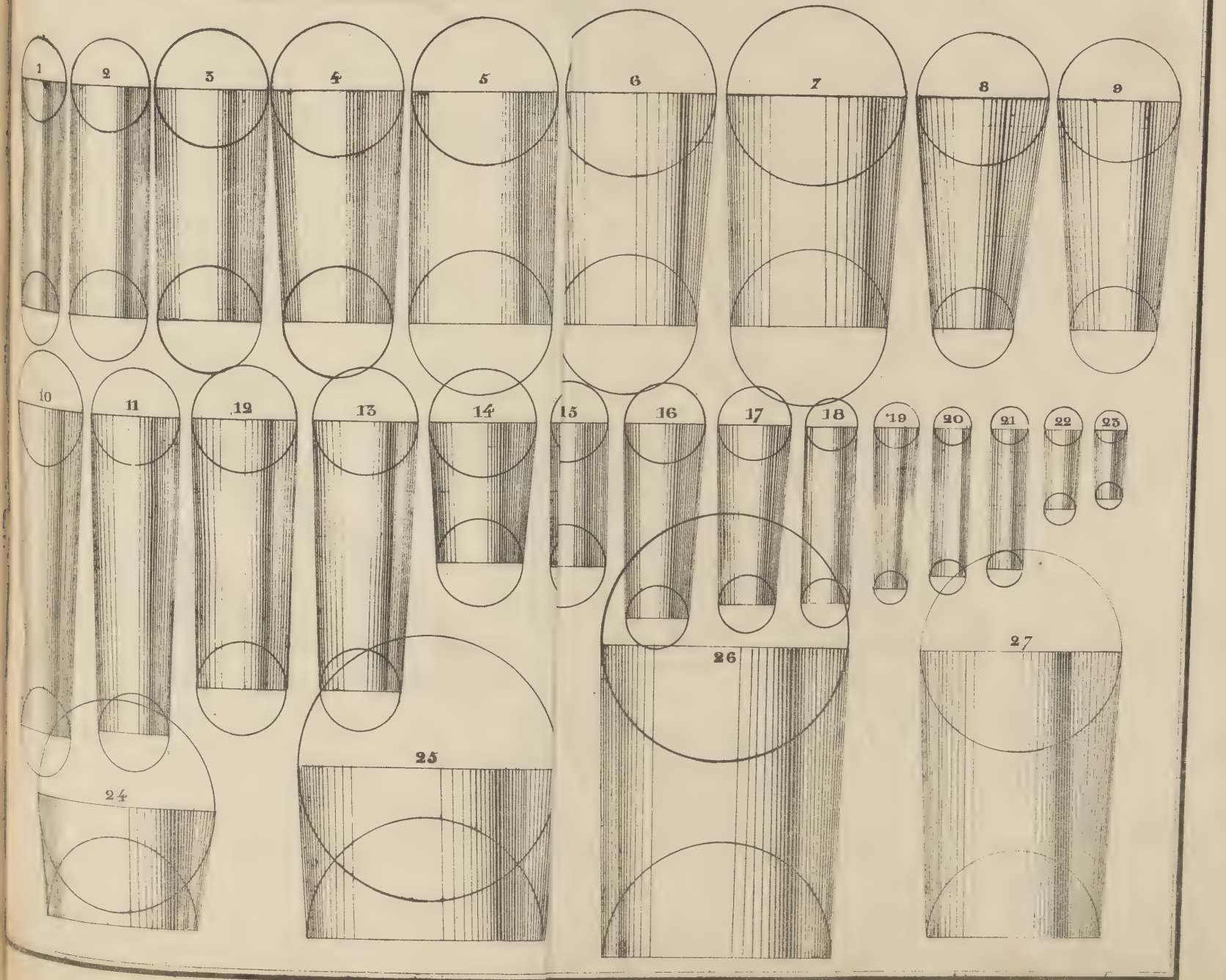


Lib. de N. Noguier à Montpellier.

Le Mille	Prix	En
N° 1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		



Le Mille	Prix	En
N° 1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		



$$\begin{array}{r} 1.1^{\circ} \\ 2^{\circ} \\ - 2^{\circ} \\ \hline 30 \end{array} / 6$$

$$\begin{array}{r} 240 \\ - 840 \\ \hline 240 \end{array} / 4$$

$$\begin{array}{r} 400 \\ 40 \\ \hline \end{array} / 6$$

fini reguliers 3. 4. 5. - 19 -
idem - 9. 5. - " 9. 25.
idem - 5. - " 9. 50.
mini reguliers 3. 4. 5. - " 4. 25.
fini pointus 4. 5. 6. 8. 9. - " 9. 25.
mini idem - " - " 4. 50.
lappettes fini longues 15 à 20 - 8. -
idem courtes - " 1. 75
linge lin blanc de la Catalogne 40. } 45. 50. 55.
idem surfin 55. }
 Le tout franco à Lyon; termin 3 mois; payé
 en papier sur Paris ou contre nos traites
 de Lyon de Lyon à Brachang de les 100 et 22
 et 20 jours de Livourne. 45 100 et 22

10 florins per bottle.

25 florins per Mill.

5 florins per bottle.



25 lb apt. Mill.

10 florins per bottle.



10 florins per mill.





R0000 492037

KL

